

SHARP

Achtung
Waarschuwing
Avertissement



R-393

MIKROWELLENGERÄT - BEDIENUNGSANLEITUNG MAGNETRONOVEN - GEBRUIKSAANWIJZING FOUR A MICRO-ONDES - MODE D'EMPLOI

(D)

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

(NL)

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebuiks- en onder- houdsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

(F)

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

900 W (IEC 60705)



DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

D Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Mikrowellengerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird. Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit der Mikrowelle alles machen kann. Sie können nicht nur

schnell auftauen und erhitzen, sondern auch ganze Menüs zubereiten.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung inklusive dem Ratgeber genau durchzulesen. So wird Ihnen die Bedienung Ihres Gerätes leicht von der Hand gehen.

**Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem neuen Mikrowellengerät.
Ihr Mikrowellen-Team**

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde,
SHARP - Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden. Bei sachgemäßer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird Ihnen Ihr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.
Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen. Sollte Ihr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist Ihr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.

Als Nachweis im Gewährleistungsfall dient Ihr Kaufbeleg.

Sollte sich nach Ablauf der Gewährleistungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so können Sie dieses wahlweise auch direkt an eine von SHARP autorisierte Vertragswerkstatt zur Fehlerbeseitigung geben. Eine Aufstellung aller SHARP Vertragswerkstätten in Deutschland entnehmen Sie bitte der Kundendienstübersicht.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GmbH Parts & Technical Services.

NL Geachte klant,

Wij feliciteren u met uw nieuwe magnetron, die u voortaan het werk in de huishouding aanmerkelijk zal vergemakkelijken.

U zult aangenaam verrast zijn over hetgeen men allemaal met de magnetron kan doen. U kunt er niet alleen snel mee ontdooien en verhitten, maar u kunt

tevens hele menu's bereiden.

Wij adviseren u de gebruiksaanwijzingen de bijgeleverde kooktips zorgvuldig door te lezen. Op die manier zal het bedienen van uw apparaat voor u geen enkel probleem opleveren.

**Veel plezier met uw magnetronoven en met het uitproberen van de heerlijke recepten.
Uw Magnetron-team**

F Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau four à micro-ondes qui va vous simplifier considérablement le travail dans la cuisine.

Vous serez agréablement surpris de voir tout ce que vous pouvez faire avec votre four à micro-ondes.

Vous pouvez non seulement décongeler, réchauffer et cuire les aliments mais également préparer des menus complets.

Lisez attentivement le mode d'emploi et le guide. Vous pourrez utiliser votre appareil encore plus facilement.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau micro-ondes.
Votre équipe de spécialistes de la cuisine aux micro-ondes**

D INHALTSVERZEICHNIS

GERÄT UND ZUBEHÖR	2	SENSOR GAREN FUNKTION	16
BEDIENFELD	3	TABELLE: SENSOR GAREN	17-18
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	5-7	REZEPTE FÜR SENSOR GAREN "FISCHFILET MIT SAUCE"	19
AUFSTELLANWEISUNGEN	7	REZEPTE FÜR SENSOR GAREN "KONFITÜRE"	20
VERWENDUNG DES KONTAKTBILDSCHIRMS	8-9	EXPRESS GAREN, AUFTAUEN & ERWÄRMEN	21
VOR INBETRIEBNAHME	10	TABELLE: EXPRESS GAREN	22
VERWENDUNG DER STOP-TASTE	10	TABELLE: EXPRESS ERWÄRMEN	22
EINSTELLEN DER UHR	11	TABELLE: EXPRESS AUFTAUEN	23
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN	11	EXPRESS MENÜ FUNKTION	24
GAREN MIT DER MIKROWELLE	12	EXPRESS MENÜS ZUTATEN	25-29
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN		VERWENDUNG DER EXTRA-TASTE	30
Garen mit verschiedenen Garfolgen	13	REINIGUNG UND PFLEGE	31
Kürzer/Länger	14	FUNKTIONSPRÜFUNG	31
Minute plus Funktion	14	SERVICE-NIEDERLASSUNGEN	86-91
Zeitschaltuhr-Funktion	15	TECHNISCHE DATEN	92
Informations-Funktion	15		

NL INHOUD

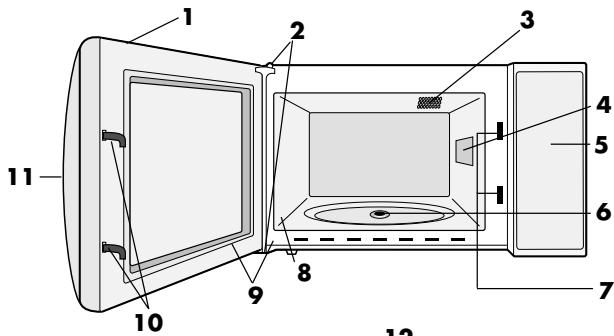
OVEN EN TOEBEHOREN	2	SENSOR KOKEN FUNCTIE	43
BEDIENINGSPANEEL	4	TABEL VOOR SNEL KOKEN	44-45
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	32-34	RECEPTEN VOOR SENSOR KOKEN "VISFILET MET SAUS"	46
INSTALLATIE	34	RECEPTEN VOOR SENSOR KOKEN "JAM"	47
GEBRUIK VAN DE TIPTOETSSCHERM	35-36	SNEL KOKEN, ONTDOOIEN & VERHITTEN/OPWARMEN	48
VOORDAT U DE OVEN VOOR HET EERST AANZET	37	TABEL VOOR SNEL KOKEN	49
GEBRUIK VAN DE STOP-TOETS	37	TABEL VOOR SNEL VERHITTEN/OPWARMEN	49
DE KLOK INSTELLEN	38	TABEL VOOR SNEL ONTDOOIEN	50
ENERGIENIVEAUS VAN DE MAGNETRON	38	SNEL MENU'S FUNCTIE	51
KOKEN MET DE MAGNETRONOVEN	39	SNEL MENU'S RECEPTEN	52-56
ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES		GEBRUIK VAN DE EXTRA-TOETS	57
Multistadia koken	40	ONDERHOUD EN REINIGING	58
Minder/Meer	41	VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT	58
Minuut plus Functie	41	ADRESSENLIJST MET REPARATEURS	86-91
Kookwekker Functie	42	TECHNISCHE GEGEVENS	92
Informatiefunctie	42		

F TABLE DES MATIERES

FOUR ET ACCESSOIRES	2	TABLEAUX DE CUISSON PAR CAPTEUR	71-72
TABLEAU DE COMMANDE	4	RECETTES POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR "FILETS DE POISSON EN SAUCE"	73
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	59-61	RECETTES POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR "KONFITURE"	74
INSTALLATION	61	CUISINE, DÉCONGÉLATION ET RECHAUFFAGE EXPRESS	75
UTILISATION L'ECRAN TACTILE	62-63	TABLEAUX DE CUISINE EXPRESS	76
AVANT MISE EN ROUTE	64	TABLEAUX DE RECHAUFFAGE EXPRESS	76
UTILISATION LA TOUCHE STOP	64	TABLEAUX DE DÉCONGÉLATION EXPRESS	77
REGLAGE DE L'HORLOGE	65	MENUS EXPRESS	78
NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES	65	MENUS EXPRESS RECETTES	79-83
CUISSON AUX MICRO-ONDES	66	UTILISATION LA TOUCHE EXTRA	84
AUTRES FONCTIONS PRATIQUES		ENTRETIEN ET NETTOYAGE	85
Cuisson a sequences multiples	67	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	85
Moins/Plus	68	ADRESSES DU SERVICE APRES-VENTE	86-91
Fonction Minute plus	68	FICHE TECHNIQUE	92
Fonction Minuteur	69		
Fonction Information	69		
CUISSON PAR CAPTEUR	70		



GERÄT/OVEN/FOUR



(NL) OVEN

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Deur | 8 Ovenruimte |
| 2 Deurscharnieren | 9 Afdichting van de deur en afdichtingsoppervlakken |
| 3 Ovenlamp | 10 Veiligheidsvergrendeling van de deur |
| 4 Afdekplaatje (voor golfgeleider) | 11 Deur open-handel |
| 5 Bedieningspaneel | 12 Ventilatiegaten |
| 6 Afdichtingspakking | 13 Buitenste behuizing |
| 7 Bediening van het deurslot | 14 Elektricitessnoer |

TOEBEHOREN:

Controleer of de volgende toebehoren aanwezig zijn:

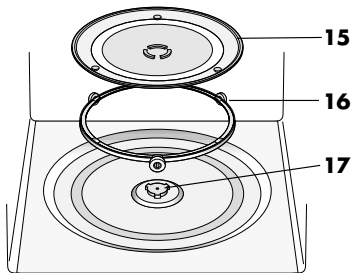
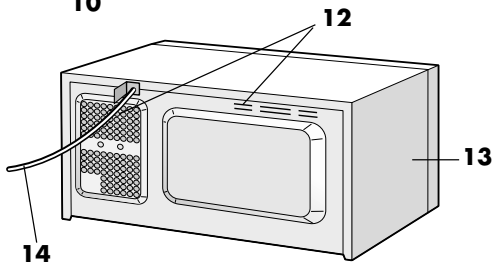
(15) Draaitafel (16) Draaitafelsteun

(17) Afdichtingspakking

Zorg ervoor dat de Draaitafelsteun over de koppeling op de bodem van de ovenruimte heen past. Plaats daarna de draaitafel op de Draaitafelsteun.

Om schade aan de draaitafel te vermijden, moet u ervoor zorgen dat bordes of schalen niet tegen de rand van de draaitafel stoten, wanneer ze uit de oven worden gehaald.

OPMERKING: Wanneer u accessoires bestelt, moet u uw dealer of de door SHARP erkende reparateur de naam van het onderdeel en van het model doorgeven.



(D) GERÄT

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 Tür | 8 Garraum |
| 2 Türscharniere | 9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen |
| 3 Garraumlampe | 10 Türsicherheitsverriegelung |
| 4 Spritzschutz für den Hohlleiter | 11 Türgriff |
| 5 Bedienfeld | 12 Lüftungsöffnungen |
| 6 Antriebswelle | 13 Außenseite |
| 7 Türschloßöffnungen | 14 Netzkabel |

ZUBEHÖR:

Überprüfen Sie, daß folgende Zubehöerteile mitgeliefert wurden:

(15) Drehteller (16) Drehteller-Träger

(17) Antriebswelle

Den Drehteller-Träger auf den Garraumboden legen. Dann den Drehteller so auflegen, daß dieser mit der Antriebswelle übereinstimmt.

Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, daß Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie Ihrem Händler oder dem SHARP-Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

(F) FOUR

- | | |
|--|--|
| 1 Porte | 8 Cavité du four |
| 2 Charnières de porte | 9 Joint de porte et surfaces de contact du joint |
| 3 Eclairage du four | 10 Loquets de sécurité de la porte |
| 4 Cadre du répartiteur | 11 Poignée d'ouverture de la porte |
| 5 Tableau de commande | 12 Ouvertures de ventilation |
| 6 Entraînement | 13 Partie extérieure |
| 7 Ouvertures de la serrure de la porte | 14 Cordon d'alimentation |

ACCESSOIRES:

Vérifier que les accessoires suivants sont fournis :

(15) Plateau tournant (16) Pied du plateau

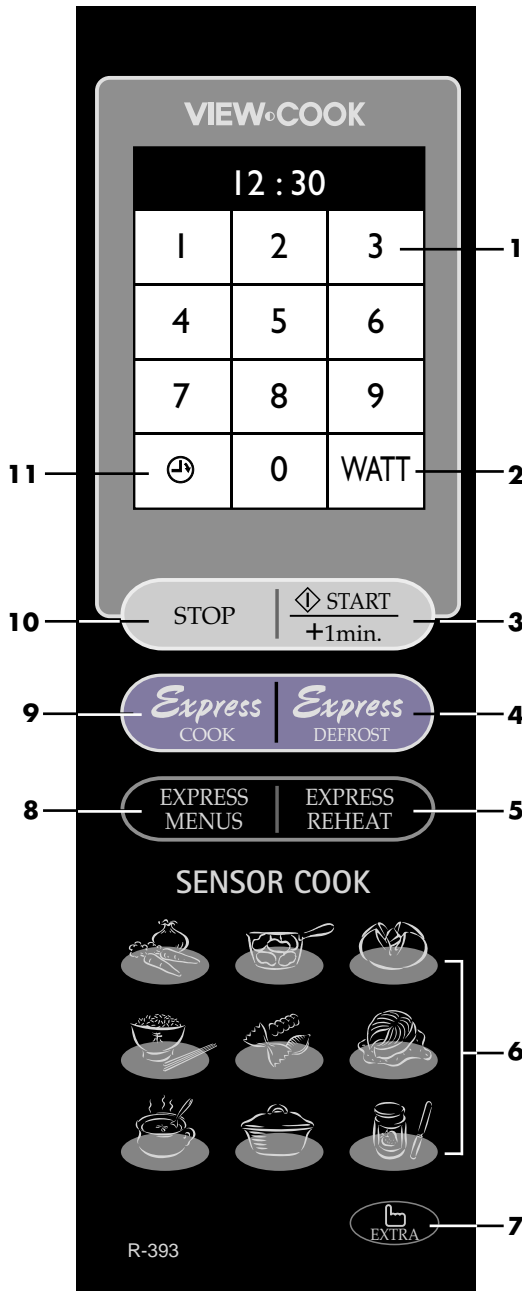
(17) Entraînement

Placer le support de rotation de manière à ce qu'il se fixe sur l'entraînement, sur le plancher du four.

Placer ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.

Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veiller à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

REMARQUE: Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre dépanneur agréé SHARP.



D BEDIENFELD

1. KONTAKTBILDSCHIRM

Die Home Page (1. Seite des Bildschirms) dient zur Eingabe der Garzeit oder für den Gebrauch der Zeitschaltuhr und zur Auswahl der Mikrowellenleistung.

2. WATT

Berühren, um zum Auswahlbildschirm für die Mikrowellenleistung zu gehen.

3. START/+ 1min-Taste

4. EXPRESS AUFTAUEN-Taste

5. EXPRESS ERWÄRMEN-Taste

6. SENSOR GAREN-Tasten



Taste: **Frisches Gemüse**



Taste: **Salzkartoffeln/Pellkartoffeln**



Taste: **Grosse Pellkartoffeln**



Taste: **Reis**



Taste: **Nudeln**



Taste: **Fischfilets mit Sauce**



Taste: **Suppe**



Taste: **Eintöpfe**



Taste: **Konfitüre**

7. EXTRA-Taste

Zur Auswahl von Uhrzeit, Kindersicherung, Kontrast, Wecker, Ton und Sprache drücken.

8. EXPRESS MENÜ-Taste

9. EXPRESS GAREN-Taste

10. STOP-Taste

11. ZEITSCHALTUHR



NL BEDIENINGSPANEEL

1. TIPTOETSSCHERM VOOR HET KOKEN BEKIJKEN

De thuispagina is voor het invoeren van de kooktijd of het gebruik van de keukentimer en de selectie van het magnetronvermogen.

2. WATT

Tip om naar het selectiescherm voor het magnetronvermogen te gaan.

3. START/+ 1 min-toets

4. SNEL ONTDOOIEN-toets

5. SNEL VERHITTEN/OPWARMEN-toets

6. SENSOR KOKEN-toets



Verse groenten-toets



Gekookte/schil aardappelen-toets



Aardappelen in de schil-toets



Rijst-toets



Noedels-toets



Visfilet met saus-toets



Soep-toets



Casserole-toets



Jam-toets

7. EXTRA-toets

Tip om klok, kinderslot, contrast, alarm, geluid en taal te selecteren.

8. SNEL MENUS-toets

9. SNEL KOKEN-toets

10. STOP-toets

11. KOOKWEKKER

F PANNEAU DE COMMANDE

1. ECRAN TACTILE "VIEW COOK"

La page d'accueil vous permet de saisir le temps de cuisson, d'utiliser la minuterie et de sélectionner le niveau de puissance du four micro-ondes.

2. WATT (PUISSANCE)

Touchez pour accéder à l'écran de sélection du niveau de puissance du four micro-ondes.

3. Touche START/+ 1 min

4. Touche **DECONGELATION EXPRESS**

5. Touche **RECHAUFFAGE EXPRESS**

6. Touche **CUISSON PAR CAPTEUR**



Touche **Légumes frais**



Touche **Pom de terre bouil/chemis**



Touche **Pom de terre en chemis**



Touche **Riz**



Touche **Pâtes**



Touche **Filets de poisson en sauce**



Touche **Soupe**



Touche **Ragoût**



Touche **Confiture**

7. Touche **EXTRA**

Appuyez sur cette touche pour sélectionner les options Horloge, Sécurité enfant, Contraste, Alarme, Son et Langue.

8. Touche **MENUS EXPRESS**

9. Touche **CUISINE EXPRESS**

10. Touche **STOP (ARRET)**

11. **MINUTEUR**



INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES: LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

Si le four est encastré dans une cuisine, il faut utiliser le cadre d'installation EBR-4800(SL) sous licence SHARP. Ce dernier est disponible chez votre revendeur. Consultez les instructions d'installation du cadre ou demandez à votre revendeur la procédure d'installation correcte. Seule l'utilisation de ce cadre permet d'assurer la sécurité et la qualité du produit.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.

Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.

Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette à la page 23.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recette qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.

- La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface pièces proches. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage" à la page 85.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.

Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine:

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini

de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.



Autres avertissement

Vous ne devez pas modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four

Ne jamais faire fonctionner le four à vide.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recette ne doit pas être dépassé.

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.

(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

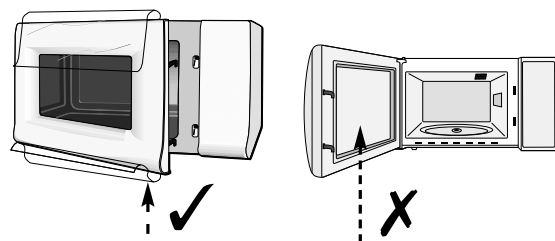
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION



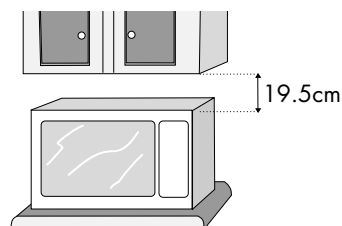
- Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four. Jetez la feuille polyéthylène qui se trouve entre la porte et l'intérieur du four. Retirez l'autocollant de l'extérieur de la porte, s'il y est collé.

Ne pas retirer la pellicule de protection se trouvant sur l'intérieur de la porte.



- Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.

- Posez le four sur une surface horizontale et plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.
- S'assurer qu'un espace libre minimum de 19.5 cm est prévu au-dessus du four:



- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).



UTILISATION L'ECRAN TACTILE

Le panneau de commande de votre nouveau four micro-ondes à écran tactile View Cook comporte un écran d'affichage conçu pour vous permettre d'utiliser plus facilement votre four et de saisir directement les informations relatives aux aliments cuits, à la quantité ou au résultat recherché.

Exemple 1: Page d'accueil

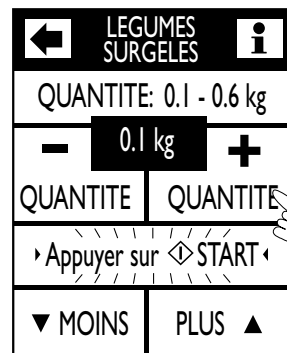
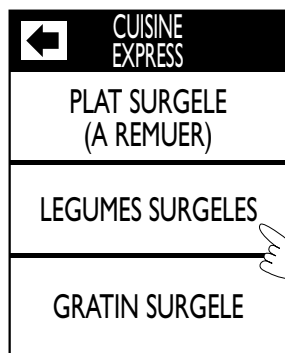
12 : 30		
1	2	3
4	5	6
7	8	9
⏸	0	WATT

La page d'accueil initiale affiche l'heure (lorsque l'horloge est réglée) et comporte une fonction **WATT**. Touchez cette option pour accéder à l'écran suivant et sélectionner 5 niveaux de puissance. La touche **MINUTEUR** ⏸ vous permet d'utiliser la minuterie sans utiliser le four. Notez que **MINUTEUR** ⏸ disparaît lorsqu'on touche l'option Temps de cuisson sur l'écran.

L'écran tactile vous permet de sélectionner directement plusieurs options.

Exemple 2: Pour cuire légumes surgelés à l'aide du programme de **CUISINE EXPRESS**.

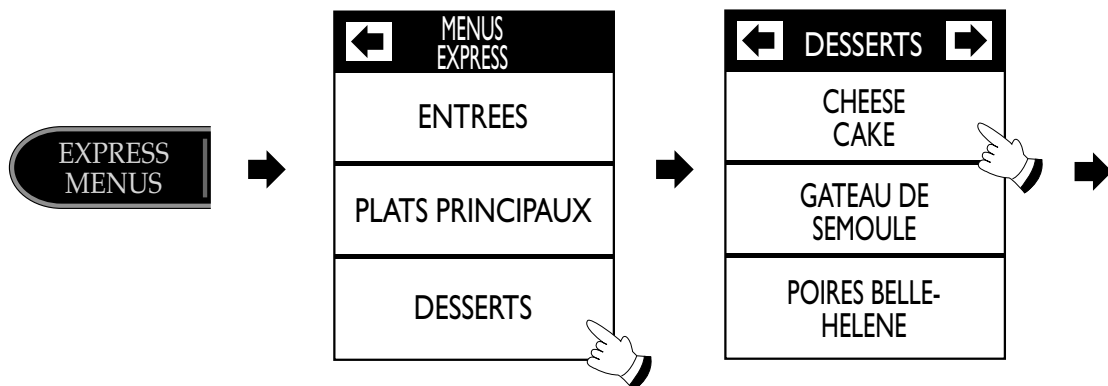
1. Appuyez sur la touche **CUISINE EXPRESS** du panneau de commande.
2. Notez que 3 options **CUISINE EXPRESS** s'affichent sur l'écran tactile. Touchez **LEGUMES SURGELES**.
3. Touchez **DIMINUTION (-)/ AUGMENTATION (+) DU POIDS** pour entrer le poids. Touchez **INFO** ⓘ pour obtenir des conseils de cuisson et **MOINS (▼)/ PLUS (▲)** pour obtenir le résultat désiré.



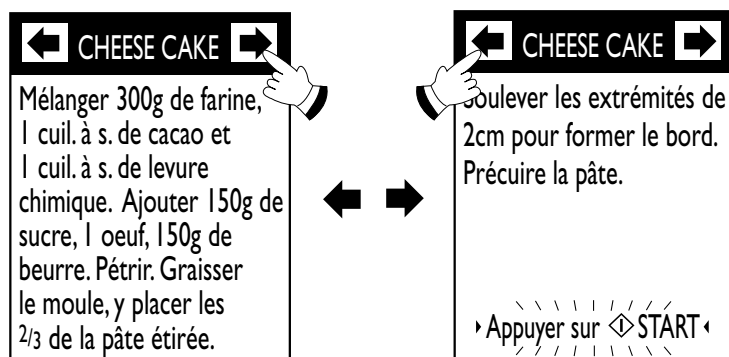


Exemple 3 : imaginez que vous vouliez cuire un flan au fromage blanc dans la catégorie **MENUS EXPRESS "DESSERTS"**.

1. Appuyez sur la touche **MENUS EXPRESS** du panneau de commande.
2. Notez que 3 catégories **MENUS EXPRESS** s'affichent sur l'écran tactile. Touchez **DESSERTS**.
3. Notez que 3 menus **DESSERTS** sur 6 s'affichent sur l'écran tactile. Touchez **CHEESE CAKE**.



4. Notez les étapes de préparation. Notez les flèches*.



* Flèches **Avance**  et **Retour**  :

Les écrans de recettes et certains écrans de préparation comportent des flèches Avance et Retour situées à gauche et à droite en haut de l'écran tactile. Touchez pour lire la recette toute entière avant de cuisiner.



AVANT MISE EN ROUTE

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre nouveau four micro-ondes. Le four est utilisable en 3 langues: l'allemand, le hollandais et le français.

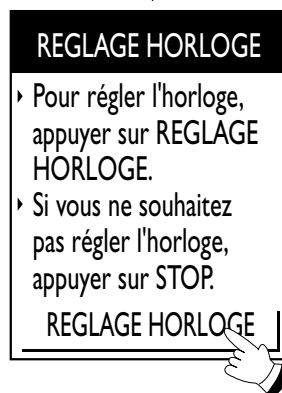
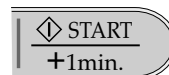
1. Branchez le four.

L'écran vous invite à sélectionner la langue de votre choix*.

Touchez la langue de votre choix sur l'écran.

2. Appuyez sur la touche **START/+1min**

pour confirmer la langue sélectionnée, puis réglez l'horloge en appuyant sur **REGLAGE HORLOGE** sur l'écran et en suivant l'exemple de la page 65.



REMARQUES:

- Si vous appuyez sur la touche **STOP (ARRET)** sur le dernier écran, l'écran reviendra sur la page d'accueil sans afficher l'heure. Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche **EXTRA** et touchez **HORLOGE**, puis suivez les instructions affichées sur l'écran tactile.
- La langue sélectionnée sera mémorisée, même en cas de coupure d'alimentation. Une fois la langue sélectionnée, l'écran affiché sera celui de l'étape 2 lorsque le four est branché sur la prise secteur.
- * L'écran pourra directement afficher l'étape 2 lorsque vous brancherez le four. Si la langue affichée n'est pas la langue désirée, appuyez sur la touche **EXTRA**, touchez l'option **LANGUE**, puis suivez les instructions de l'écran tactile pour sélectionner la langue de votre choix (voir page 84).



UTILISATION LA TOUCHE STOP



Utilisez la touche **STOP (ARRET)** pour:

1. Revenir sur l'écran d'accueil en cas d'erreur de programmation.
2. Arrêter temporairement le four pendant la cuisson.
3. Annuler un programme en cours de cuisson (en appuyant deux fois sur la touche **STOP (ARRET)**).

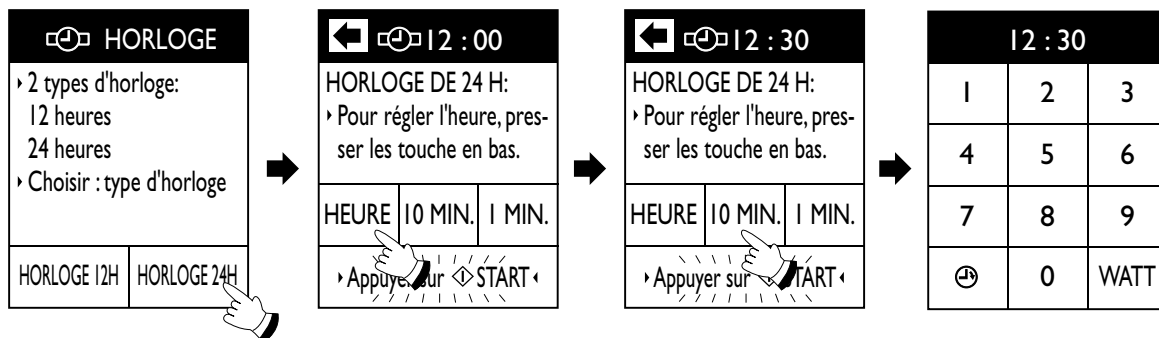
REGLAGE DE L'HORLOGE



Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 12:30.

1. Touchez **REGLAGE HORLOGE**, puis choisissez le mode d'affichage 24 heures en appuyant sur **HORLOGE 24 HEURES**.
2. Réglez les heures en touchant **HEURE** à 12 reprises.
3. Réglez les minutes en touchant **10 MIN.** à 3 reprises.
4. Appuyez sur la touche **START/+1min.** L'horloge démarre et l'écran revient sur la page d'accueil.



REMARQUES :

1. Appuyez sur la **FLECHE RETOUR** en cas d'erreur de programmation ou appuyez sur la touche **STOP (ARRET)**. La page d'accueil s'affiche. Pour régler à nouveau l'horloge, appuyez sur la touche **EXTRA** du panneau de commande, puis touchez **HORLOGE** et suivez les instructions de l'écran tactile. La **FLECHE RETOUR** s'affichera à ce stade à l'étape 1.
2. Pour remettre à zéro l'affichage de l'heure, appuyez sur la touche **EXTRA** et suivez les instructions.
3. En cas de coupure de l'alimentation électrique de votre four micro-ondes, l'écran affichera **REGLAGE HORLOGE** une fois le courant rétabli. Si la coupure de courant se produit pendant la cuisson, le programme sera effacé. Touchez **REGLAGE HORLOGE** et suivez les instructions.
4. Si vous touchez continuellement **HEURE**, **10 MIN.** ou **1 MIN.** sur l'écran tactile, le temps sera automatiquement additionné.
5. Si vous ne souhaitez pas régler l'horloge, appuyez une fois sur la touche **STOP (ARRET)**. L'écran restera vide là où l'heure devrait être normalement affichée.

NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES



Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivre les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :

900 W : pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).

630 W : pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

450 W : convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

270 W (décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

90 W : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

W = Watt

- À l'entrée de la puissance, touchez **WATT** et puis sélectionnez la puissance désirée.
- **Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 900 W.**

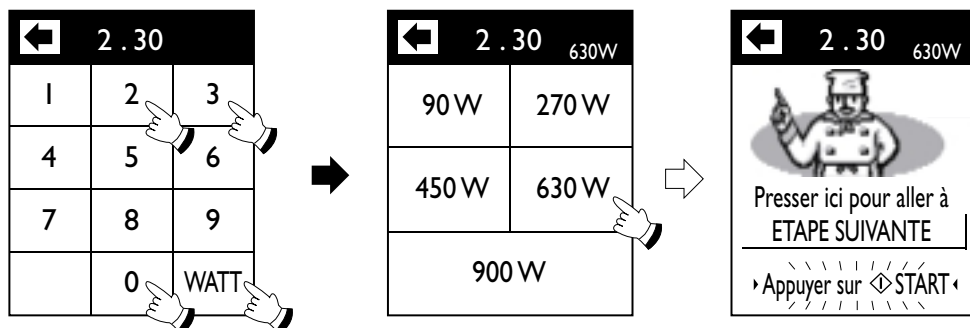


CUISSON AUX MICRO-ONDES

Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 99 minutes et 99 secondes. (99.99)

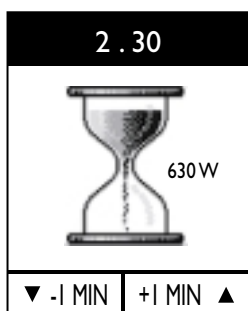
Exemple: Supposez que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 630 W du micro-ondes.

1. Entrez le temps de cuisson voulu, 2 minutes 30 secondes, en touchant les chiffres (**2, 3, 0**).
Notez la ligne supérieure de l'affichage, puis touchez **WATT**.
2. Sélectionnez la puissance désirée en touchant **630 W**.



3. Appuyer une fois sur la touche **START/+1 min** pour démarrer la cuisson.

Vérifiez l'affichage.



REMARQUES:

1. Si vous choisissez de cuire à 900 W, appuyez directement sur la touche **START/+1 min** après l'étape 1.
2. Le temps de cuisson indiqué sur l'affichage numérique s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte en cours de cuisson. Le décompte du temps de cuisson reprend dès que la porte est refermée et que l'on appuie sur la touche **START/+1 min**.
3. Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche à nouveau l'heure (si l'horloge est réglée) lorsqu'on ouvre la porte ou que l'on appuie sur la touche **STOP (ARRET)**.
4. Touches **▼ -1MIN** ou **+1MIN ▲** sur l'écran pour diminuer ou augmenter le temps de cuisson ou décongélation pendant que le four est en fonctionnement. Le temps global de cuisson peut être augmenté de 99 minutes au maximum. Quand l'écran affiche un temps de cuisson supérieur à 1 heure (i.e. 1H20) les touches **▼ -1MIN** et **+1MIN ▲** ne peuvent être utilisées.



1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale

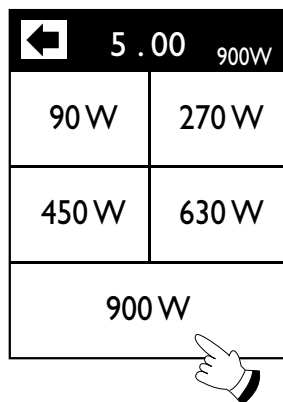
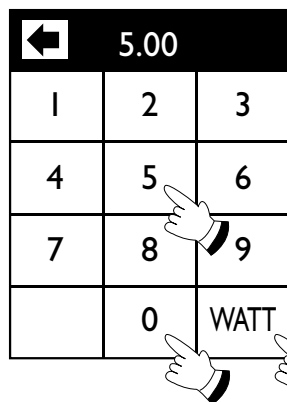
Exemple:

Pour cuire: 5 minutes à la puissance 900 W (Etape 1)

16 minutes à la puissance 270 W (Etape 2)

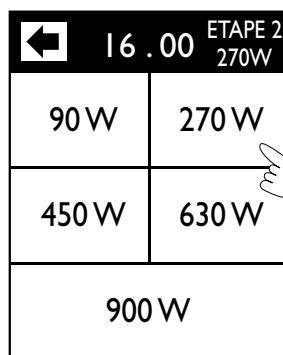
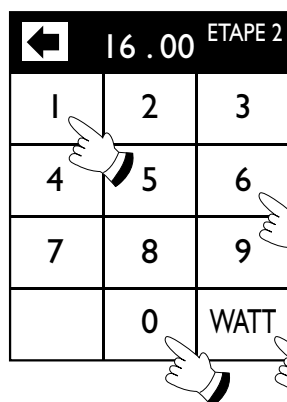
ETAPE 1

1. Entrez le temps de cuisson désiré, 5 minutes, en touchant les chiffres (5, 0, 0), puis touchez **WATT**.
2. Sélectionnez la puissance désirée en touchant **900 W**.
3. Presser **Presser ici pour aller à ETAPE SUIVANTE**.



ETAPE 2

4. Entrez le temps de cuisson désiré, 16 minutes, en touchant les chiffres (1, 6, 0, 0), puis touchez **WATT**.
5. Sélectionnez la puissance désirée en touchant **270 W**.



6. Appuyez sur la touche **START/+1min** une fois. Le four fonctionnera pendant 5 minutes à 900 W, puis pendant 16 minutes à 270 W. (Le temps de cuisson total s'affichera).



x1

REMARQUE:

Pour vérifier le réglage programmé, touchez **INFO** à l'étape 5. L'écran ci-contre s'affichera.





AUTRES FONCTIONS PRATIQUES

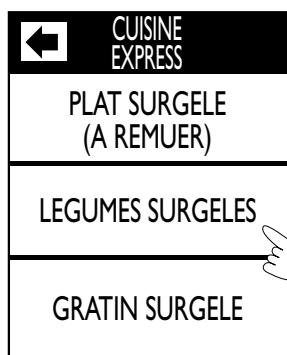
2. MOINS (▼) / PLUS (▲)

Les touches **MOINS (▼)** et **PLUS (▲)** vous permettent de diminuer ou d'augmenter facilement les réglages programmés (pour une cuisson plus ou moins avancée) en **CUISSON PAR CAPTEUR, CUISINE EXPRESS, DÉCONGÉLATION EXPRESS** et **RECHAUFFAGE EXPRESS** ou en cours de cuisson.

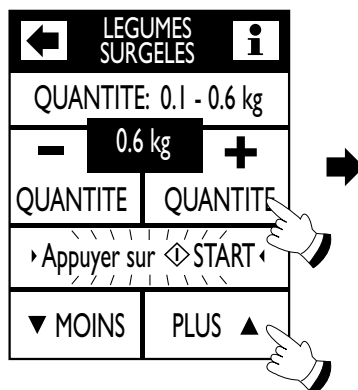
Exemple:

Pour faire cuire 0,6 kg de légumes surgelés à l'aide de la programme **CUISINE EXPRESS** et **PLUS (▲)**.

1. Appuyez sur la touche **CUISINE EXPRESS**, puis touchez le menu de votre choix: **LEGUMES SURGELES**.

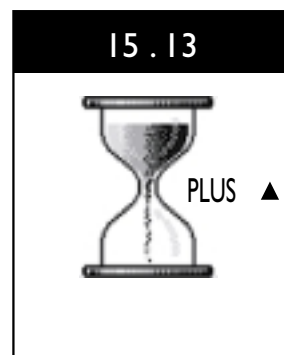


2. Touchez **DIMINUTION (-)/ AUGMENTATION (+) DU POIDS** jusqu'à ce que le poids correct s'affiche sur l'écran. Sélectionnez le résultat recherché (bien cuit) en touchant une fois **PLUS (▲)**.



3. Appuyer une fois sur la touche **START/+1 min** pour démarrer la cuisson.

Vérifiez l'affichage.



REMARQUES:

Pour annuler les réglages **MOINS** ou **PLUS**, appuyer à nouveau sur la touche.

Pour passer de **PLUS** à **MOINS**, appuyer simplement sur la touche **MOINS (▼)**.

Pour passer de **MOINS** à **PLUS**, appuyer simplement sur la touche **PLUS (▲)**.

3. FONCTION MINUTE PLUS

La touche **START/+1 min** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:



a. Démarrage direct

Vous pouvez démarrer directement la cuisson au niveau de puissance 900 W du micro-ondes pendant 1 minute en appuyant sur la touche **START/+1 min**.

REMARQUE:

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **START/+1 min** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **STOP (ARRET)**.

b. Augmentation du temps de cuisson.

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson de multiples de 1 minute si la touche est appuyée lorsque le four est en marche.



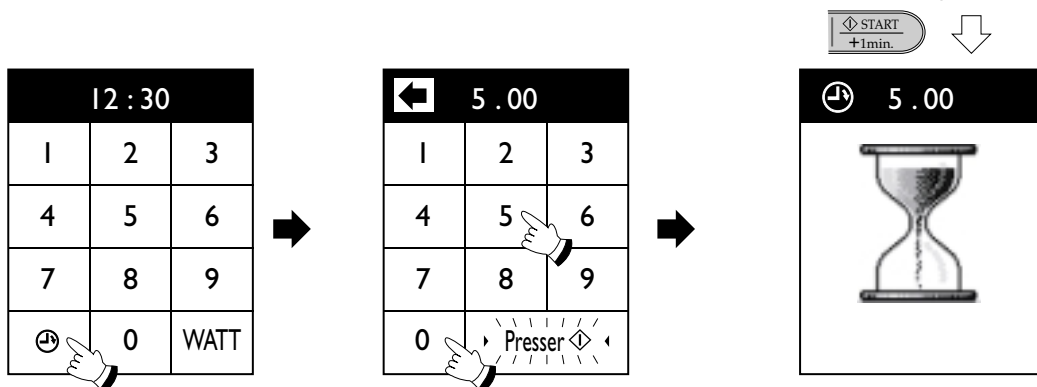
4. FONCTION MINUTEUR

La fonction de minuteur peut être utilisée indépendamment du four micro-ondes, par exemple pour cuire des œufs à la coque sur une cuisinière traditionnelle. Un signal sonore retentit lorsque la minuterie arrive à terme, même lorsque la fonction de son est désactivée. Pour revenir sur la page d'accueil une fois le temps écoulé, appuyez sur la touche **STOP (ARRET)**.

Exemple: régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Touchez **MINUTEUR** sur l'écran.
2. Entrez le temps de cuisson voulu, 5 minutes, en touchant les chiffres (**5, 0, 0**).
3. Appuyer une fois sur la touche **START/+1min** pour démarrer la minuterie.

Vérifiez l'affichage.



5. FONCTION INFORMATION

En cas de cuisson en mode **CUISSON PAR CAPTEUR, CUISINE EXPRESS, DÉCONGÉLATION EXPRESS** ou **RECHAUFFAGE EXPRESS** ou d'utilisation du mode multiséquence, il est possible d'obtenir des informations utiles en touchant l'option **INFO** sur l'écran lorsque celle-ci est activée. Pour annuler, touchez **FLECHE RETOUR** .

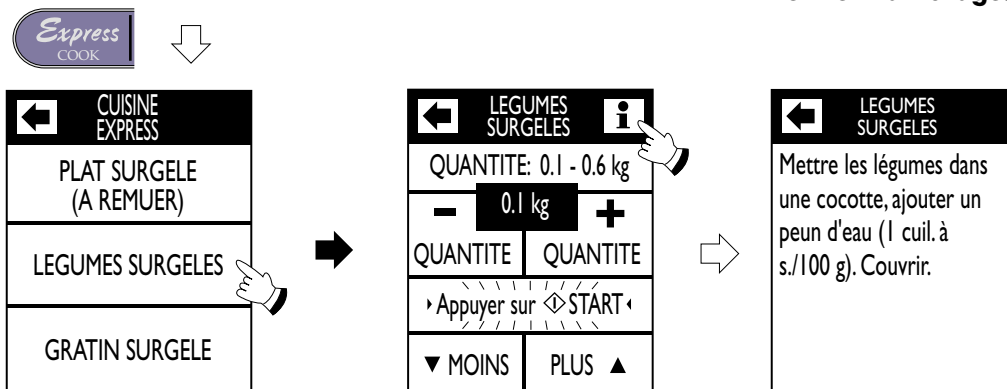
a. CUISSON PAR CAPTEUR, CUISINE EXPRESS, DÉCONGÉLATION EXPRESS et RECHAUFFAGE EXPRESS

Il est possible d'obtenir des conseils de cuisson avant de cuisiner.

Exemple: obtenir des conseils de cuisson relatifs aux **LEGUMES SURGELES** à l'aide de la fonction **CUISINE EXPRESS**.

1. Appuyez sur la touche **CUISINE EXPRESS**, puis touchez le menu de votre choix: **LEGUMES SURGELES**.
2. Touch **INFO** .
3. L'écran affichera les conseils de cuisson.

Vérifier l'affichage.



b. CUISSON MULTISEQUENCE

Il est possible de vérifier le programme multiséquence sélectionné (voir REMARQUE page 67).




CUISSON PAR CAPTEUR

La fonction **CUISSON PAR CAPTEUR** vous permet de cuire toute une gamme d'aliments à l'aide de la technologie **CUISSON PAR CAPTEUR**. Il vous suffit d'appuyer sur la touche de l'aliment de votre choix et sur la touche **START/+ 1 min.**

Veillez toujours vous reporter au tableau **CUISSON PAR CAPTEUR** pages 71-72 avant d'utiliser cette fonction.

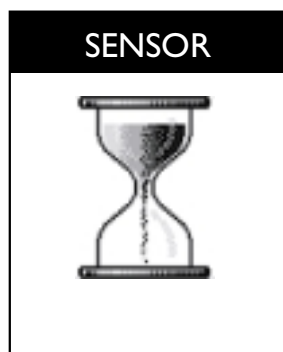
REMARQUES :

1. Une fois le four branché, attendez 2 minutes avant d'utiliser la fonction **CUISSON PAR CAPTEUR**.
2. Une fois le programme **CUISSON PAR CAPTEUR** démarré, veillez à ne pas ouvrir la porte ni à appuyer sur la touche **STOP (ARRET)** jusqu'à ce que le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran, sauf pour remuer ou retourner les aliments conformément aux instructions. La technologie Sensor Cook (Cuisson par capteur) détecte l'humidité qui se dégage des aliments pendant la cuisson et détermine le temps de cuisson. Le fait d'ouvrir la porte ou d'arrêter le four modifiera la teneur en humidité et affectera le résultat de la cuisson.
3. Assurez-vous que les aliments sont parfaitement cuits avant de servir. Si une cuisson supplémentaire s'avère nécessaire, cuisez-les manuellement.
4. Essayez l'humidité présente à l'extérieur des boîtes de cuisson et à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette en papier avant d'utiliser la fonction **CUISSON PAR CAPTEUR**.
5. Chaque menu peut vous fournir des conseils de cuisson précieux. Pour les consulter, touchez l'option **INFO**  sur l'écran à chaque fois que celle-ci est activée.
6. Pour modifier le résultat de la cuisson, touchez **MOINS** (▼) ou **PLUS** (▲) avant d'appuyer sur la touche **START/+ 1 min.** Pour de meilleurs résultats, consultez le tableau de cuisson.
7. Si les aliments nécessitent une intervention (s'ils doivent par exemple être retournés ou remués), ouvrez la porte, suivez les instructions, refermez la porte et appuyez sur la touche **START/+ 1 min.**
8. Pour cuire des aliments dont le poids diffère des poids/quantités indiqués dans les tableaux de cuisson, cuisinez manuellement (voir livre de cuisine séparé).

Exemple: Pour faire cuire 0,1 kg Rice.







1. Appuyer la touche **RIZ**.
2. Appuyer une fois sur la touche **START/+ 1 min** pour démarrer la cuisson.

Vérifiez l'affichage.






TABLEAUX DE CUISSON PAR CAPTEUR



MENU	QUANTITÉ/UTENSILES	PROCÉDURE								
Légumes frais  (Temp. initiale des aliments 20° C) e.g. Choux-fleurs, Brocolis, Fenouils, Poireaux, Poivrons	0,1 - 0,8 kg Bol et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> Couper en petits morceaux (lamelles, dés ou tranches). Ajouter la quantité d'eau nécessaire et saler à votre goût (1 CS par 100 g) Recouvrir d'un couvercle. Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 2 minutes. 								
Pom de terre bouil/chemis  (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,1 - 0,8 kg Bol et couvercle	Pommes de terre bouillies: Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs: Choisir des pommes de terre de taille similaire et les laver. <ul style="list-style-type: none"> Ajouter la d'eau (2 CS par 100 g) et un peu de sel. Recouvrir d'un couvercle Quand le four s'arrête et les signaux sonores retentissent, remuer et couvrir à nouveau. Après cuisson, laisser reposer les pommes de terre pendant 2 minutes. 								
Pom de terre en chemis  (Temp. initiale des aliments 20° C)	0,2 - 1,4 kg 1 pommes de terre environ 200 g	<ul style="list-style-type: none"> Piquez les pommes de terre en quatre endroits à l'aide d'une fourchette de manière que la vapeur puisse s'échapper. Déposez les pommes de terre directement sur le plateau tournant, éloignées du centre. Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, retournez les pommes de terre. Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 minutes. 								
Riz (par-boiled) (Temp. initiale des riz 20° C) 	0,1 - 0,3 kg Grand Bol et couvercle <table border="1" data-bbox="376 1123 631 1294"> <thead> <tr> <th>Riz</th> <th>Bouillant l'eau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>450 ml</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>650 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Riz	Bouillant l'eau	100 g	250 ml	200 g	450 ml	300 g	650 ml	<ul style="list-style-type: none"> Placez dans un grand bol et ajoutez de l'eau et couvrez. Placez le plat au centre du plateau tournant. Lorsque le signal sonore retentit, remuez, puis recouvrez. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). Laissez reposer 10 minutes après la cuisson.
Riz	Bouillant l'eau									
100 g	250 ml									
200 g	450 ml									
300 g	650 ml									
Pâtes  (Temp. initiale des pâtes 20° C)	0,1 - 0,3 kg Grand Bol et couvercle <table border="1" data-bbox="376 1380 631 1551"> <thead> <tr> <th>Pâtes</th> <th>Bouillant l'eau</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>550 ml</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>800 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Pâtes	Bouillant l'eau	100 g	250 ml	200 g	550 ml	300 g	800 ml	<ul style="list-style-type: none"> Placez dans un grand bol et ajoutez de l'eau et couvrez. Placez le plat au centre du plateau tournant. Lorsque le signal sonore retentit, remuez, puis recouvrez. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). Lorsque le signal sonore retentit à nouveau, remuez, puis recouvrez. Remplacez dans le four et appuyez sur 'Démarrage' (Start). Laissez reposer 2 minutes après la cuisson.
Pâtes	Bouillant l'eau									
100 g	250 ml									
200 g	550 ml									
300 g	800 ml									
Filets de poisson en sauce  (Temp. initiale des aliments: Poisson 5° C Sauce 20° C)	0,4 - 1,6 kg* (poisson: 0,2 - 0,8 kg, sauce: 0,2 - 0,8 kg) Plat à gratin et couvercle plastique micro-ondes * Total poids de poisson et sauce	<ul style="list-style-type: none"> Mettre le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre. Etaler la sauce préparée sur le filet de poisson. Recouvrir de film plastique micro-ondes et faire cuire. Après cuisson, laisser reposer pendant environ 2 minutes. Voir recettes pour les sauces à la page 73.								



TABLEAUX DE CUISSON PAR CAPTEUR

MENU	QUANTITÉ/UTENSILES	PROCÉDURE
Soupe (Temp. initiale  5° C pour réfrigérateur 20° C pour ambient soups)	200 - 1000 ml 200 ml: Tasse + Film pour four à micro-ondes Plus de 200 ml: Bol + Film pour four à micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> • Déposez les soupe au centre du plateau tournant. • Couvrez les soupe d'un film pour four à micro-ondes. • Dans le cas de grandes quantités, lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez les aliments. Dans le cas de petites quantités, la cuisson ne s'interrompt pas. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 2 minutes environ. <p>REMARQUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour cuire une soupe claire, appuyez sur la touche MOINS (▼) avant d'agir sur la touche START/+ 1 min. • Si le film pour four à micro-ondes n'est pas percé de trous, pratiquez 5 trous dans le cas d'un bol et 2 trous dans le cas d'une tasse.
Ragoûts (Temp. initiale  5° C pour réfrigérateur 20° C pour ambient ragoûts)	200 - 1000 ml 200 ml: Tasse + Film pour four à micro-ondes Plus de 200 ml: Bol + Film pour four à micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> • Déposez les ragoûts au centre du plateau tournant. • Couvrez les ragoûts d'un film pour four à micro-ondes. • Dans le cas de grandes quantités, lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez les aliments. Dans le cas de petites quantités, la cuisson ne s'interrompt pas. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 2 minutes environ. <p>REMARQUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si le film pour four à micro-ondes n'est pas percé de trous, pratiquez 5 trous dans le cas d'un bol et 2 trous dans le cas d'une tasse.
Confiture (Temp. initiale  des aliments 20° C)	0,5 - 1,5 kg* (3.5 l casserole dish) * Total poids de fruits et sucre	<ul style="list-style-type: none"> • Respectez les quantités données dans les recettes. Voir page 74. • Si nécessaire, décongelez les fruits avant de les cuire. • Ne couvrez pas. • Lorsque le four interrompt la cuisson et émet un signal sonore, remuez. • Lorsque le four interrompt à nouveau la cuisson et émet un signal sonore, écrasez les fruits. • Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.



Filet de poisson en sauce - Filets de cabillaud provençale

Ingrédients

20 g	beurre
100 g	champignons coupés en tranche
1 gousse	ail (pilé)
50 g	ciboule
825 g	tomates en conserve sans jus, bien égouttées
1 CC	jus de citron
2 CS	ketchup
1/2-1 CC	basilic séché, sel et poivre
800 g	filets de cabillaud

Préparation

1. Cuire ensemble le beurre, les champignons, les oignons et l'ail dans un plat à tarte pendant 3-4 min à pleine puissance 900 W.
2. Mélanger les tomates, le jus de citron, le ketchup, le basilic, le sel et le poivre.
3. Placer les filets de poisson sur les légumes et les couvrir de sauce et de quelques légumes.
4. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Filets de poisson en sauce"**.

Filets de poisson sauce au poireau et au fromage

Ingrédients

50 g	beurre
175 g	ciboule
1/2 CC	marjolaine séchée
40 g	farine
500 ml	lait
100 g	gruyère râpé, sel, poivre
1 CS	persil haché
800 g	filets de poisson (par exemple colin)

Préparation

1. Mettre le beurre, les oignons et la marjolaine dans une cocotte et faire chauffer 3-4 min à 900 W.
2. Mettre la farine en remuant et ajouter le lait. Remuer pour obtenir une sauce homogène.
3. Cuire 3-4 min à pleine puissance 900 W sans couvercle.
4. Mettre le fromage en remuant, assaisonner à votre goût.
5. Placer les filets de poisson dans un plat à quiche et verser la sauce dessus.
6. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Filets de poisson en sauce"**.
7. Après cuisson, enlever le poisson et bien remuer la sauce.

REMARQUE:

1. Couvrez les 4 types d'un film percé.
2. Ces instructions correspondent à un poids de 1,6 kg. Pour cuire une quantité inférieure à 1,6 kg, réduisez les ingrédients de la sauce ainsi que le temps de cuisson lors de la préparation de la sauce.
3. Si vous souhaitez épaissir la sauce pour du filet de cabillaud provençal ou du filet de poisson accompagné d'une sauce piquante, retirez le poisson après la cuisson et recouvrez-le de poudre à épaissir les sauces (suivez le mode d'emploi du fabricant).

Filets de poisson sauce piquante

Ingrédients

825 g	tomates en boîte, égouttées
280 g	maïs
2-3 CC	sauce au piment
40 g	oignon finement haché
3 CC	vinaigre de vin rouge
1/4 CC	moutarde
1 pincée	thym, poivre de Cayenne
800 g	filets de poisson (par exemple sébaste)

Préparation

1. Mélanger les ingrédients pour la sauce.
2. Placer les filets de poisson (par exemple filets de sébaste) dans un plat à quiche et étaler la sauce sur les filets.
3. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Filets de poisson en sauce"**.

Filets de poisson sauce au curry

Ingrédients

40 g	beurre
30 g	amandes hachées
1-2 CS	curry
30 g	farine (complète)
40 g	raisins secs
200 g	ananas (petits morceaux)
125 ml	bouillon de viande et de légumes
125 ml	jus d'ananas
150 g	crème aigre
100 g	petits pois (surgelés), sel, poivre
800 g	filets de poisson (colin)

Préparation

1. Chauffer le beurre, les amandes et le curry à couvert 1-2 min à 900 W.
2. Ajouter la farine et bien remuer.
3. Ajouter les raisins secs, l'ananas, le jus d'ananas, le bouillon et la crème, en remuant continuellement.
4. Faire cuire à couvert 2-3 min à pleine puissance 900 W et remuer après cuisson.
5. Ajouter les petits pois et remuer.
6. Assaisonner avec le sel et le poivre.
7. Placer le poisson dans un plat à quiche et verser la sauce par-dessus.
8. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Filets de poisson en sauce"**.



RECETTES POUR LA CUISSON PAR CAPTEUR "CONFITURE"

Confiture de kiwis et de bananes

Ingrédients

- 525 g Kiwi
- 225 g Bananes
- 250 g sucre pour gelée
(sucre pour confiture avec pectine, 1
quantité de sucre pour 3 quantités de fruits)

Préparation

1. Pelez les kiwis et les bananes et coupez-les en petits morceaux.
2. Mélangez les fruits et le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
3. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Confiture"**.
4. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de framboises

Ingrédients

- 750 g framboises
- 250 g sucre pour gelée
(sucre pour confiture avec pectine, 1
quantité de sucre pour 3 quantités de
fruits)

Préparation

1. Mélangez les framboises avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l.
2. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Confiture"**.
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de brugnons

Ingrédients

- 665 g brugnons
- 3 cuillères à soupe Jus de citron
- 333 g sucre pour gelée (sucre pour
confiture avec pectine, 1 quantité de
sucre pour 2 quantités de fruits)
- 4 cuillères à soupe Liqueur d'oranges (par ex.,
Cointreau)

Préparation

1. Coupez les brugnons en petits morceaux.
2. Placez les fruits dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
3. Ajoutez le jus de citron et le sucre additionné de pectine.
4. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Confiture"**.
5. Après cuisson, ajoutez la liqueur d'oranges et remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

Confiture de baies

Ingrédients

- 667 g baies (myrtilles, airelles, groseilles,
framboises)
- 333 g sucre pour gelée (sucre pour confiture avec
pectine, 1 quantité de sucre pour 2
quantités de fruits)

Préparation

1. Mélangez les baies avec le sucre additionné de pectine dans un bol en verre (pyrex) de 3,5 l de forme ovale.
2. Faire cuire sur **CUISSON PAR CAPTEUR "Confiture"**.
3. Après cuisson, remplissez des bocaux bien propres; fermez les bocaux avec leur couvercle ou un film spécial pour confitures.

REMARQUE:

1. Veuillez également vous reporter aux instructions figurant sur le tableau de cuisson automatique, page 72.
2. Ces instructions sont pour un kilo. Si vous voulez préparer un autre poids, modifiez les ingrédients.



Les fonctions **CUISINE EXPRESS**, **DÉCONGÉLATION EXPRESS** et **RECHAUFFAGE EXPRESS** calculent automatiquement le mode de cuisson et le temps de cuisson corrects. Il existe 3 menus **CUISINE EXPRESS**, 6 menus **DÉCONGÉLATION EXPRESS** et 3 menus **RECHAUFFAGE EXPRESS**.


Ce que vous devez savoir avant d'utiliser cette fonction automatique :

1. Appuyez sur la touche **CUISINE EXPRESS**, **DÉCONGÉLATION EXPRESS** ou **RECHAUFFAGE EXPRESS**.
2. Sélectionnez le menu désiré en touchant l'écran.
3. Pour régler le poids, touchez **DIMINUTION (-)/AUGMENTATION (+) DU POIDS** jusqu'à affichage du poids désiré. Entrez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids des boîtes. Pour cuire des aliments dont le poids diffère des poids/quantités indiqués dans les tableaux de cuisson, cuisinez manuellement (voir livre de cuisine séparé).

REMARQUE: les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour modifier la durée de cuisson, touchez **MOINS (▼)** ou **PLUS (▲)**. Pour de meilleurs résultats, reportez-vous aux instructions du tableau de cuisson.

4. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **START/+ 1 min.**

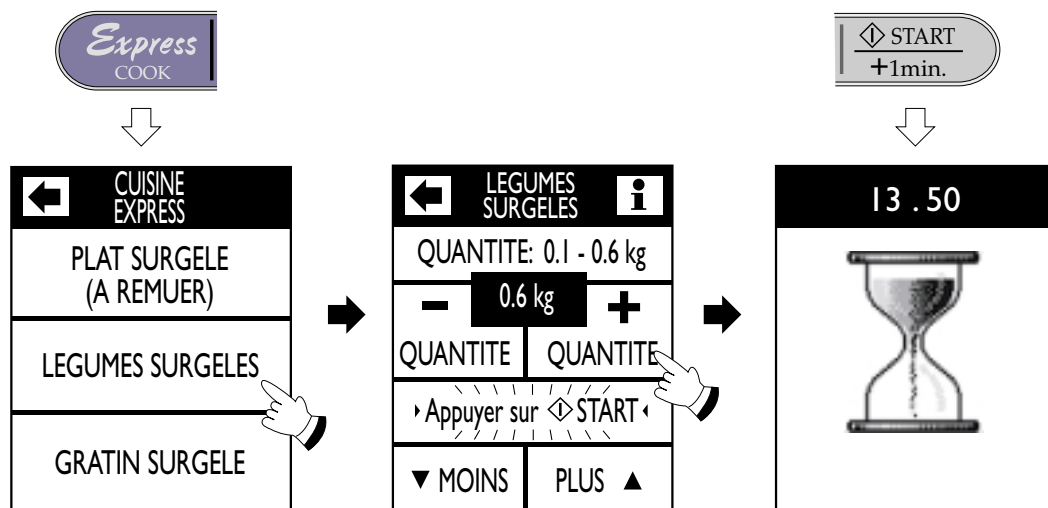
REMARQUES:

1. Chaque menu peut vous fournir des conseils de cuisson précieux. Pour les consulter, touchez l'option **INFO**  sur l'écran à chaque fois qu'elle est activée.
2. Lorsqu'une intervention est nécessaire (pour retourner les aliments par exemple), le four s'arrête, un signal sonore retentit et l'écran affiche le message. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur la touche **START/+ 1 min.**
3. La température finale des aliments variera en fonction de leur température initiale. Vérifiez que les aliments sont très chauds après la cuisson. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire. Reportez-vous toujours aux tableaux de cuisson du livre de cuisine séparé.

Exemple: Pour faire cuire 0,6 kg de légumes surgelés à l'aide de la programme **CUISINE EXPRESS**.

1. Appuyez sur la touche **CUISINE EXPRESS**, puis touchez le menu de votre choix: **LEGUMES SURGELES**.
2. Touchez **DIMINUTION (-)/AUGMENTATION (+) DU POIDS** jusqu'à ce que le poids correct s'affiche sur l'écran.
3. Appuyez une fois sur la touche **START/+ 1 min** pour démarrer la cuisson.

Vérifiez l'affichage.





TABLEAUX DE CUISINE EXPRESS

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
Cuisson Plats surgelé (Temp. initiale des aliments -18° C) À remuer e.g. Pâtés-Bolognese Chilli con carne	0,3 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculer la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme.	<ul style="list-style-type: none"> • Verser le contenu dans un bol. • Ajouter du liquide si le constructeur le recommande. • Recouvrir à l'aide d'un couvercle. • Lorsque le signal sonore retentit, remuer et recouvrir. • Après cuisson, remuer et laisser reposer pendant environ 1-2 minutes.
Cuisson Légumes surgelés (Temp. initiale des aliments -18° C) e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Recouvrir à l'aide d'un couvercle. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 1-2 minutes. <p>REMARQUE: Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.</p>
Cuisson Gratin surgelé (Temp. initiale des aliments -18° C) e.g. Lasagne, Pâtés-Gratin	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant.	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placer le gratin dans un plat à gratin et couvrir de film étirable pour micro-ondes. • Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirer le couvercle d'origine et couvrir de film étirable pour micro-ondes. • Après cuisson, laisser reposer pendant environ 5 minutes.



TABLEAUX DE RECHAUFFAGE EXPRESS

MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément) / UTENSILES	PROCÉDURE
Rechauffage Boissons (Temp. initiale des aliments 20° C)	1-6 Tasse (1 tasse) (150 ml per tasse) Tasse	<ul style="list-style-type: none"> • Placer la boisson de manière décentrée sur le plateau tournant. • Après réchauffage, remuer et laisser reposer pendant 1-2 minutes environ. <p>REMARQUE: si la boisson est initialement à la température du réfrigérateur (5° C ± 2° C), touchez PLUS (▲), puis appuyez sur la touche ◊ START/+ 1 min.</p>
Rechauffage Lait (Temp. initiale des aliments 5° C)	1-6 Tasse (1 tasse) (150 ml per tasse) Tasse	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le lait à l'écart du centre du plateau. • Réchauffez, remuez, puis laissez reposer pendant 1 à 2 minutes environ. <p>REMARQUE: si le lait est initialement à la température ambiante (20° C ± 2° C), touchez MOINS (▼), puis appuyez sur la touche ◊ START/+ 1 min.</p>
Rechauffage Plat A Rechauffer (Temp. initiale des aliments 5° C) Remuer type	0,2 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez les restes du réfrigérateur, placez-les dans un plat et recouvrez. • Il est possible d'utiliser une assiette recouverte de film pour micro-ondes 200 g. • Remuez lorsque le signal sonore retentit. • Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes après la cuisson.

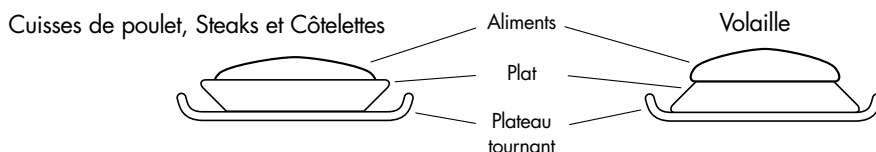
TABLEAUX DE DÉCONGÉLATION EXPRESS



MENU Nu.	QUANTITÉ (Incrément)/ UTENSILES	PROCÉDURE
Décongélation Steaks, Côtelettes (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redresser et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
Décongélation Cuisses de poulet (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 0,3 kg (50 g) 0,3 - 1,0 kg (100 g) (Voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redresser et séparer. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
Décongélation Volaille (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> Placer une assiette renversée sur le plateau tournant et mettre la volaille côté poitrail vers le bas sur l'assiette. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner et répéter chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. Après décongélation, couvrir d'une feuille de papier aluminium et laisser reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation. Enfin, laver la volaille sous l'eau courante.
Décongélation Viande hachée (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,2 - 1,0 kg (100 g) film alimentaire transparent (Voir remarque ci-dessous)	<ul style="list-style-type: none"> Recouvrez le plateau tournant d'un film alimentaire transparent. Placez le morceau de viande hachée sur le plateau tournant. Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirez les parties décongelées si possible. Une fois la décongélation effectuée, laissez reposer 5-10 minutes jusqu'à ce que la viande soit totalement décongelée.
Décongélation Gâteau (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat	<ul style="list-style-type: none"> Retirez l'emballage du gâteau. Placez sur un plat au centre du plateau tournant. Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 15-30 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
Décongélation Pain (Temp. initiale des aliments -18° C)	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat	<ul style="list-style-type: none"> Poser le pain directement sur la table tournante. Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches. Quand le signal sonore retentit, changer la position des tranches et retirer celles qui sont décongelées. Après la décongélation, séparer toutes les tranches et les disposer sur un grand plat. Couvrir le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5-10 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation Express

- Les Steaks, Côtelettes et Cuisses de poulet doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines
- Après avoir retourné, protéger les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.
- Pour Steaks, Côtelettes, Cuisses de poulet et Volaille disposer les aliments dans le four comme indiqué:



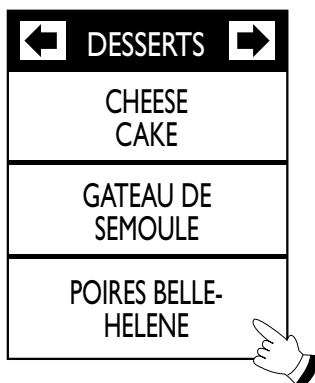
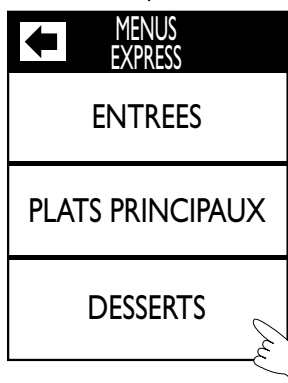


MENUS EXPRESS

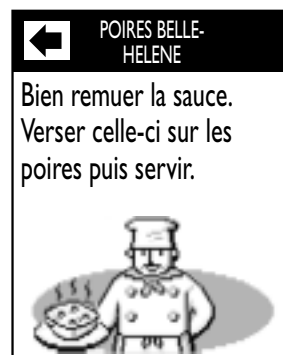
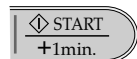
La fonction **MENUS EXPRESS** comporte 3 catégories de cuisson pour vous aider à préparer vos repas. Les options **ENTREES**, **PLATS PRINCIPAUX** et **DESSERTS** comportent 6 menus. Chaque menu s'accompagne d'instructions étape par étape. Vous n'êtes plus obligé de déterminer vous-même les paramètres de cuisson, dans la mesure où votre four "sait" parfaitement comment obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Il vous suffit d'appuyer sur la touche **START/+1 min** comme indiqué.

Exemple: Imaginez que vous souhaitez cuire des poires au chocolat à l'aide de la fonction **MENUS EXPRESS "DESSERTS"**.

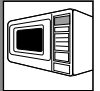
- Appuyez sur la touche **MENUS EXPRESS**, puis touchez le menu de votre choix: **DESSERTS**.
- Touchez le menu de votre choix: **POIRES BELLEHELENE**.
- Tous les ingrédients et les procédures étape par étape sont indiqués. Touchez les flèches sur l'écran pour lire la recette avant de cuisiner. Les flèches **avance** et **retour** vous permettent de vérifier toutes les étapes AVANT de commencer à cuisiner. Lorsque vous êtes prêt à cuisiner, appuyez sur la touche **START/+1 min** conformément aux instructions de l'écran.



- Lorsque vous êtes prêt à cuisiner, appuyez sur la touche **START/+1 min**. Le four intègre déjà les instructions de cuisson et réglelera les paramètres de cuisson.
- Lorsque le four s'arrête, lisez les instructions affichées sur l'écran tactile, ouvrez la porte, procédez comme indiqué, puis refermez la porte. Appuyez sur la touche **START/+1 min**.
- Une fois la cuisson terminée, suivez les instructions.



REMARQUE: Certains menus ne comportent pas de message "Appuyez sur la touche **START**" en bas d'écran. Dans ce cas, appuyez sur **avance** pour accéder à l'écran de préparation suivant.



ENTREES (À préparer la recettes, suivre le pas à pas sur l'écran tactile.)

VELOUTE DE POMMES DE TERRE

300 ml de bouillon de viande
300 g de pommes de terre coupées en dés
1 oignon (50 g), haché menu
1 feuille de laurier
500 ml lait
2-3 CS de beurre ou de margarine (20-30 g)
2-3 CS de farine (20-30 g)
sel et poivre
noix de muscade râpée
3 CS de crème fraîche

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 19 min. 30 sec.
VAISSELLE: 2 terrines à couvercle (2 litres)

TOAST AU FROMAGE

4 tranches de pain de mie (80 g)
2 CS de beurre ou margarine (20-30 g)
150 g de camembert
4 CC de confiture d'airelles rouges
Poivre de Cayenne

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 1 min. 50 sec.
VAISSELLE: assiette plate

JAMBON FARCI

150 g d'épinards frais sans tige
150 g de fromage blanc à 20 % MG
50 g d'emmental
poivre
paprika doux
8 tranches de jambon cuit (400 g)
125 ml d'eau
125 ml de crème
2 CS de farine(20 g)
2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
1 CC de beurre ou de margarine pour
graisser la plat

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 18 min.
VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)
plat ovale à gratin (26 cm long) et film
plastique micro-ondes

SOUPE AUX CHAMPIGNONS

200 g de champignons de Paris
coupés en tranches
1 oignon (50 g), haché menu
300 ml de bouillon de viande
300 ml de crème
2 1/2 CS de farine (25 g)
2 1/2 CS de beurre ou de margarine (25 g)
sel et poivre
1 jaune d'œuf
150 g de crème fraîche

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 13 min. 30 sec.
VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)



CREVETTES SAUCE EPICEE

6 grosses crevettes décortiquées (240 g)
45 ml de vin blanc
2 petits poireaux (200 g)
1-2 piments forts
20 g de gingembre
1 CS de féculé
2 CS d'huile végétale (20 g)
1 1/2 CS de sauce de soja (20 ml)
1 CS de sucre
1 CS de vinaigre

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 5 min. 30 sec.

VAISELLE: terrine à couvercle (1 litre)
terrine à couvercle (2 litres)

SOUPE D'ORGE

2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
1 oignon (50 g), haché menu
1-2 carottes (130 g), coupées en rondelles
15 g de céleri coupé en dés
1 poireau (130 g), coupé en rondelles
3 feuilles de chou blanc (100 g), coupées en lamelles
200 g d'os de veau
50 g de lard maigre coupé en minces tranches
50 g de grains d'orge
700 ml de bouillon de viande
poivre
4 saucisses de Francfort (300 g)

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 30 min. 30 sec.

VAISELLE: terrine à couvercle (3 litres)

PLATS PRINCIPAUX (À préparer la recettes, suivre le pas à pas sur l'écran tactile.)

GRATIN AUX EPINARDS

2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
1 oignon (50 g), haché menu
600 g d'épinards en branches surgelés
sel et poivre
noix de muscade
1 CC de beurre ou de margarine pour graisser la plat
500 g de pommes de terre bouillies, coupées en rondelles
200 g de jambon cuit coupé en dés
4 œufs
125 ml de crème fraîche
100 g d'emmental râpé
paprika en poudre

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 45 min. 30 sec.

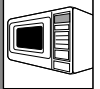
VAISELLE: terrine à couvercle (2 litre)
plat ovale à gratin (26 cm long)

VEAU A LA ZURICHOISE

600 g de filet de veau
1 CS de beurre ou de margarine
1 oignon (50 g) haché menu
100 ml de vin blanc
liant à sauce, foncé pour environ 1/2 l de sauce
300 ml de crème
1 CS de persil haché

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 11 min. 30 sec.

VAISELLE: terrine à couvercle (2 litre)



LASAGNES AU FOUR

300 g de tomates en conserve
 50 g de jambon cru coupé en petits dés
 1 oignon (50 g), haché menu
 1 gousse d'ail broyée
 250 g de viande de bœuf hachée
 2 CS de concentré de tomates (30 g)
 sel, poivre, oregan, thym, basilic
 150 ml de crème fraîche, 100 g de lait
 50 g de parmesan râpé
 1 CC d'herbes variées hachées, 1 CC d'huile d'olive
 sel, poivre et noix de muscade
 1 CC d'huile végétale pour graisser le plat
 125 g de lasagne vertes
 1 CC de parmesan râpé
 1 CC de beurre ou de margarine

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 21 min. 30 sec.
 VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)
 plat à gratin carré (20 x 20 x 6 cm)
 avec couvercle

VIANDE HACHÉE AUX OIGNONS

500 g de viande hachée
 (moitié porc, moitié bœuf)
 3 oignons (150 g), hachés menu
 1 œuf
 50 g de chapelure
 sel et poivre
 350 ml de bouillon de viande
 70 g de concentré de tomates
 2 pommes de terre (200 g), coupées en dés
 2 carottes (200 g), coupées en dés

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 22 min.
 VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)

RISOTTO DE DINDE AUX ÉPICES

1 tasse de riz long précuit (120 g)
 sachet de safran
 1 CC de beurre ou de margarine pour
 graisser le plat
 1 oignon (50 g), coupé en rondelles
 1 poivron rouge (100 g), coupé en lamelles
 1 petit poireau (100 g), coupé en lamelles
 300 g de blanc de dinde, coupé en dés
 poivre
 paprika en poudre
 2 CC de beurre ou de margarine (20 g)
 2 tasses de bouillon de viande (300 ml)

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 22 min. 30 sec.
 VAISSELLE: plat ovale à gratin (26 cm long) et film
 plastique micro-ondes

CHOU-RAVE A L'ANETH

400 g de chou-rave en tranches
 4-5 CS d'eau
 2 CS de beurre ou de margarine (20 g)
 150 ml de crème fraîche
 sel et poivre
 muscade
 paprika en poudre
 jus de citron
 1 bouquet d'aneth haché menu

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 12 min.
 VAISSELLE: 2 terrines à couvercle (2 litres)



DESSERTS (À préparer la recettes, suivre le pas à pas sur l'écran tactile.)

CHEESE CAKE

PIED:

300 g de farine, 1 CS cacao
1 CC de levure en poudre (9 g)
1 CC de beurre ou de margarine pour
graisser le moule

150 g de sucre, 1 œuf
150 g de beurre ou de margarine

GATEAU:

100 g de beurre ou de margarine
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé (10 g)
3 œufs
400 g de fromage blanc à 20% MG
1 sachet de flan à la vanille (40 g)

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 24 min.

VAISSELLE: moule rond (diam. 26 cm)

GATEAU DE SEMOULE

500 ml de lait
40 g de sucre
15 g d'amandes pilées
50 g de semoule
1 jaune d'œuf
1 CS d'eau
1 blanc d'œuf
250 g de framboises
50 ml d'eau
40 g de sucre

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 17 min. 30 sec.

VAISSELLE: 2 terrines à couvercle (2 litres)

POIRES BELLE-HELENE

4 poires(600 g)
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé (10 g)
1 CS de liqueur de poire, 30 % vol.
150 ml d'eau
130 ml de chocolat
100 g de crème fraîche

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 10 min. 30 sec.

VAISSELLE: terrine à couvercle (2 litres)

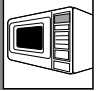
terrine à couvercle (1 litre)

CHOCOLAT CHAUD

150 ml de lait
30 g de chocolat à fondre
30 ml de crème
chocolat râpé

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 1 min. 20 sec.

VAISSELLE: grande tasse (200 ml)



GELEE DE FRUITS CREME ANGLAISE

150 g de groseilles
150 g de fraises
150 g de framboises
250 ml de vin blanc
100 g de sucre
50 ml de jus de citron
8 feuilles de gélatine
300 ml de lait
pulpe d'une 1/2 gousse de vanille
30 g de sucre
15 g de fécule

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 10 min.
VAISELLE: terrine à couvercle (2 litres)

CITRON PRESSE CHAUD

100 ml d'eau
1 citron pressé
2-3 CC de sucre

TEMPS DE CUISSON TOTAL: 1 min.
VAISELLE: mug (150 ml)



UTILISATION LA TOUCHE EXTRA

La touche **EXTRA** comporte six fonctions.

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1. HORLOGE | 4. ALARME |
| 2. SECURITE ENFANT | 5. SONNERIE |
| 3. CONTRASTE | 6. LANGUE |



Pour utiliser ces fonctions, appuyez sur la touche **EXTRA**, touchez la fonction désirée et suivez les instructions affichées sur l'écran.

1. HORLOGE

- Appuyez sur la touche **EXTRA**, touchez **HORLOGE** et suivez les instructions affichées sur l'écran. Voir page 65.


2. SECURITE ENFANT

- La fonction Sécurité Enfant prévient la mise en route accidentelle du four par de jeunes enfants et permet de désactiver le panneau de commande du four.




3. CONTRASTE

- Il n'est généralement pas nécessaire de modifier le contraste de l'écran. Si cela s'avère pourtant nécessaire, touchez les options **PLUS CLAIR** ou **PLUS SOMBRE** jusqu'au réglage désiré du contraste, puis appuyez sur la touche **START/+ 1 min**.
- Si vous touchez l'option **PLUS CLAIR**, assurez-vous que l'écran reste lisible.
- Le réglage du contraste ne sera pas affecté, même en cas de coupure de l'alimentation électrique.

4. ALARME

- Réglez le signal d'alarme du four en suivant les instructions affichées à l'écran
- Une fois l'alarme réglée, un témoin d'alarme s'affiche  sur la page d'accueil.
- Le signal d'alarme retentit pendant 1 heure ou jusqu'à ce que l'option **ALARME DESACTIVEE** soit activée.
- Pour annuler l'alarme, appuyez sur la touche **EXTRA**, touchez **ALARME** et suivez les instructions.
- L'alarme retentira à l'heure voulue, même si la fonction de son est désactivée.

5. SONNERIE

- Le four vous offre le choix entre un simple bip "sonore" , une "mélodie"  ou "l'absence de son" .
- Le four est préréglé sur l'option "Mélodie".
- Touchez l'option de votre choix sur l'écran, puis appuyez sur la touche **START/+ 1 min**.
- Le réglage du son ne sera pas affecté, même en cas de coupure de l'alimentation électrique.
- Notez que le signal de la minuterie et de l'alarme retentira, même si la fonction de son est désactivée.

Fonction de rappel :

- Un signal sonore vous avertit que la cuisson, la décongélation ou le réchauffage sont terminés.
- Le signal sera répété toutes les 60 secondes pendant 30 minutes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche **STOP (ARRET)** ou que vous ouvriez la porte.
- Pour régler la fonction de rappel, touchez l'option **ACTIVEE** sur l'écran de la FONCTION DE RAPPEL. Sélectionnez **DESACTIVEE** si vous ne désirez pas activer la fonction de rappel.
- Le réglage de ce paramètre ne sera pas affecté, même en cas de coupure de l'alimentation électrique.

6. LANGUE

- Votre four est utilisable en 3 langues: l'allemand, le hollandais et le français. Le four vous invite à sélectionner la langue de votre choix lors de la mise en service initiale.
- Pour modifier la langue sélectionnée, touchez **LANGUE**, suivi de la langue de votre choix sur l'écran. Appuyez sur la touche **START/+ 1 min** pour confirmer votre choix.
- Le réglage de la langue ne sera pas affecté, même en cas de coupure de l'alimentation électrique



Précaution

N'utilisez aucun produit de nettoyage, aucun abrasif, aucun tampon de récurage pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur du four.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Panneau de commande

Ouvrez la porte avant de nettoyer afin de désactiver le tableau de commande. Le nettoyage du tableau de commande doit être effectué avec précaution. Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le panneau. Ne pas utiliser de chimique ou d'abrasif.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et support du plateau:

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le support du plateau avec un chiffon doux. Tous les deux peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Porte

Essuyez fréquemment l'intérieur et l'extérieur de la porte, les joints et surfaces d'étanchéité avec un chiffon humide pour éliminer les éclaboussures ou dépôts.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR



Veuillez procéder aux contrôles suivants avant de faire appel à un réparateur:

1. Alimentation électrique.

Vérifiez si la fiche est correctement branchée sur une prise secteur adéquate.

Vérifiez si le fusible/coupe circuit fonctionne correctement.

2. Placez une tasse d'eau (150 ml environ) dans le four et refermez soigneusement la porte.

Programmez le four pour une durée de 1 minute à 900 W et démarrez le four.

Le voyant du four s'allume-t-il?

OUI _____ NON _____

Le plateau tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

REMARQUE: le plateau tourne dans les deux sens.

La ventilation fonctionne-t-elle?

OUI _____ NON _____

(Placez la main sur les orifices de ventilation et vérifiez le passage d'air)

Le signal retentit-il après 1 minute?

OUI _____ NON _____

Le voyant de cuisson s'éteint-il?

OUI _____ NON _____

La tasse d'eau est-elle chaude?

OUI _____ NON _____

Si vous avez répondu "NON" à l'une de ces questions, contactez votre revendeur ou un réparateur SHARP agréé et faites-lui part de vos observations.

NOTE : Si l'écran tactile affiche des messages dans une langue étrangère lorsque vous branchez le four pour la première fois, sélectionnez la langue de votre choix à l'aide de la touche **EXTRA**, Voir page 84.

ÖSTERREICH

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

MCL - Service Ges.m.b.H., Deutschstrasse 19, A-1232 Wien, Phone: 0043 1 / 616 88 00-12, Fax: 00431 / 616 88 00-15 / **MAYER Manfred GmbH.**, Stippackgasse 6, A-1234 Wien, Phone: 0043 1 / 609 31 20, Fax: 0043 1 / 699 36 29 / **REITMEIR Anton Radio Videoelektronik**, Leopoldstrasse 57, A-6020 Innsbruck, Phone: 0043 512 / 56 22 777, Fax: 0043 512 / 56 22 77 / **AUDIO VIDEO SERVICE Ges.m.b.H.**, Feldkirchnerstraße 104, A-9020 Klagenfurt, Phone: 0043 463 / 43 113/14, Fax: 0043 463 / 43 113-85 / **SCHEUERMANN Tele Service**, Rennsteinerstraße 8, A-9500 Villach, Phone: 0043 4242 / 21 174, Fax: 0043 4242 / 21 174-4 / **AVH-PICHLER**, Am Wagrain 342, A-8055 Graz, Phone: 0043 316 / 291292, Fax: 0043 316 / 29 12 92-6 / **MOSER Arnold RADIO - TV**, An der Heufurt 28, A-6900 Bregenz, Phone: 0043 5574 / 75 777, Fax: 0043 5574 / 75 777-4 / **SCHUHMANN Gesellschaft m.b.H.**, Gablonzweg 18, A-4030 Linz, Phone: 0043 732 / 382 280, Fax: 0043 732 / 382 280-8 / **GÖSCHL Roland**, Bayerhammerstr. 12 c, A-5020 Salzburg, Phone: 0043 662 / 88 23 07, Fax: 0043 662 / 88 19 26.

BELGIUM

En cas d'une réclamation concernant une four a micro-onde SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande Sharp service centra.

AVTC, Kleine Winkellaan 54, 1853 Strombeek-Bever, Phone: 02/2674019, Fax: 2679670,

ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, Phone: 071/396290, Fax: 391237

Nouvelle Central Radio (N.G.R) Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD Phone: 00352404078, Fax. 2402085

NEDERLAND

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of naar onderstaand Sharp Service Centrum.

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, - Helpdesk -, Postbus 900, 3990 DW Houten, Telefoon: 09-007427728, Fax: 030-6359621

DEUTSCHLAND

Bei einer Reklamation Ihrer SHARP Mikrowelle wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an eine der nachfolgend aufgeführten SHARP SERVICE Niederlassungen.

03048 Groß Garglow, Cottbuser Str. 129, Bernd Mindach, Tel: 0355-539987, Fax: 0355-5265685 / **04159 Leipzig**, Max-Liebermann-Straße 4 a, Rudi Franz, Tel: 0341-9112525, Fax: 0341-9112526 / **04600 Altenburg**, Gabelentzstraße 15 A, Mechanik Altenburg E.G., Tel: 03447-311102, 03447-315253 / **06217 Merseburg**, Gothardstraße 30, Looke & May GmbH, Tel: 03461-214121 Fax: 03461-216891 / **06295 Eisleben**, Hallesche Straße 36, Hausger. Kundend. Eisleben, Tel: 03475-603079, Fax: 03475-747262 / **06618 Naumburg**, Roßbacher Straße 7, Elektro Schröter, Tel: 03445-200268, Fax: 03445-200269 / **06618 Naumburg**, Wenzelstraße 15, Hausgeräte & Service GmbH, Tel: 03445-202016 Fax: 03445-202016 / **06844 Dessau**, Albrechtstraße 116-118, Dessau-Electric GmbH, Tel: 0340-213331, Fax: 0340-213332 / **07407 Rudolstadt**, Emil Hartmann Straße 2, Elektro Ernst Granowski, Tel: 03672-352123, Fax: 03672-357097 / **07545 Gera**, Amthorstraße 12, Ess Hardware Service GmbH, Tel: 0365-8820115, Fax: 0365-8820116 / **07973 Greiz**, Reichenbacher Straße 44 d, Elektro Riederer Haushaltgeräte, Tel: 03661-3148, Fax: 03661-430142 / **08280 Aue**, Bahnhofstraße 21, EHS Elektro-Hausgeräte SVC GmbH, Tel: 03771-552222 Fax: 03771-552255 / **08523 Plauen**, Weststraße 63, Elektrotechnik Plauen GmbH, Tel: 03741-2120, Fax: 03741-212259 / **09221 Neukirchen**, Hauptstraße 74, Walther Elektro, Tel: 0371-217096, Fax: 0371-217090 / **09246 Pleiße**, Zeppelinstraße 8 a, Hans Krempel Haustechnik GmbH, Tel: 03722-73780, Fax: 03722-737822 / **09328 Lunzenau**, Schulstraße 6, Peter Welsch GmbH, Tel: 037383-6434, Fax: 037383-6448 / **09376 Oelsnitz**, Bahnhofstraße 43, Elektrotechnik Oelsnitz-GmbH, Tel: 037298-2677, Fax: 037298-2678 / **12157 Berlin**, Cranachstraße 2, Michael Kittler, Tel: 030-8551335, Fax: 030-8554835 / **18055 Rostock**, Mühlendamm 5, Hetec, Tel: 0381-36231, Fax: 0381-36231 / **18435 Stralsund**, Kedingshäger Straße 78, RDS Haushaltgeräte GmbH, Tel: 03831-391426, Fax: 03831-390121 / **20357 Hamburg**, Schulterblatt 132, Dieter Möller, Tel: 040-435332, Fax: 040-4302120 / **20537 Hamburg**, Eiffestraße 398, Deubel+Höfermann Elektronik GmbH, Tel: 040-257227, Fax: 040-2500192 / **22459 Hamburg**, Seesrein 35, Dieter A. Volbrecht VDI Klima und Kälte Service, Tel: 040 - 5517331, Fax: 040 - 5519996 / **23562 Lübeck**, Helmholtzstraße 12, Lutz H. Boenisch, Tel: 0451-51929, Fax: 0451-56787 / **24116 Kiel**, Eckernförder Straße 93, Jürgen Skop GmbH, Tel: 0431-13038, Fax: 0431-13811 / **24357 Fleckeby**, Südring 14, Kaack Elektro-Haushaltgeräte Service GmbH, Tel: 04354-700, Fax: 04354-1311 / **24975 Husby**, Flensburger Straße 41, Günter Josten, Tel: 04634-422, Fax: 04634-723 / **25770 Hemmingstedt**, Koesliner Straße 18, Dirk Stübner Dithmarscher Hausgeräte Service, Tel: 0481-64943, Fax: 0481-64764 / **26655 Westerstede**, Südring 37, Gerhard Ahrenholtz GmbH, Tel: 04488-84770, Fax: 04488-847711 / **27404 Heeslingen**, Kirchstraße 9-11, Helmut Willenbrock Elektro-Kälte-Radio, Tel: 04281-1031, Fax: 04281-6467 / **27478 Cuxhaven**, Am Kanal 5, Oskar Wieandt & Sohn OHG, Tel: 04724-81300, Fax: 04724-813050 / **28207 Bremen**, Neidenburger Straße 20, Hansa Haushaltgeräte

Service GmbH, Tel: 0421-492526, Fax: 0421-440932 / **29439 Lüchow**, Güldenboden 25, Elektro-Kittler, Tel: 05841-3322, Fax: 05841-3322 / **30926 Seelze**, Lange-Feld-Straße 122, Strickling Werkskundendienst, Tel: 0511-400399-9, Fax: 0511-40039920 / **34123 Kassel**, Heinrich-Hertz-Straße 9, Kältebetrieb v. Rappard, Tel: 0561-5809545, Fax: 0561-5809570 / **34128 Kassel**, Ahnatalstraße 84, Elektro Mohrhenne, Tel: 0561-61727, Fax: 0561-65470 / **35037 Marburg**, Wilhelmstraße 16, Hans-Georg Fuchs, Tel: 06421-22424, Fax: 06421-27549 / **35415 Pohlheim**, Ludwigstraße 13-15, Jung KDZ, Tel: 06403-61131, Fax: 06403-62151 / **37671 Höxter**, Krämerstraße 8, Elektro Nonn, Tel: 05271-7959, Fax: 05271-35053 / **38440 Wolfsburg**, Grauhorststraße 16, Gärtner Elektro-Haustechnik, Tel: 05361-30310, Fax: 05361-31272 / **39106 Magdeburg**, Ankerstr. 9, Industrie-Elektronik Magdeburg GmbH, Tel: 0391-5430402, Fax: 0391-5433520 / **40476 Düsseldorf**, Rather Straße 21, Horst Leven, Tel: 0211-486025, Fax: 0211-443399 / **41065 Mönchengladbach**, Gutenbergstraße 28, Horst Hommers Kundendienst-Center, Tel: 02161-603256u.57, Fax: 02161-651951 / **42781 Haan**, Talstraße 8 b, Horst Kerkühn Elektro-Haustechnik, Tel: 02129-4466+53550, Fax: 02129-34037 / **44357 Dortmund**, Freigrafenweg 23-29, Gehado Elektronik Service GmbH, Tel: 0231-9370000, Fax: 0231-93700078+44 / **44869 Bochum**, Ruhrstraße 181, ML Werks-Service GmbH, Tel: 02327-77899, Fax: 02327-74692 / **45219 Essen**, Corneliusstraße 39, R. Drengenburg, Tel: 02054-84114, Fax: 02054-15238 / **46045 Oberhausen**, Feldmannstraße 76, Dieter Kroppen, Tel: 0208-871711, Fax: 0208-876652 / **48165 Münster-Hiltrup**, Rohrkampstraße 23, Günter Pfeifer Großküchentechnik, Tel: 02501-3033, Fax: 02501-24277 / **49324 Melle**, Plettenberger Straße 50, H. U. Borgards GmbH, Tel: 05422-949740, Fax: 05422-949792 / **51598 Friesenhagen**, Mühlenhof 6, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 02734-7377, Fax: 02734-40618 / **52146 Würselen**, De Gasperistraße 6+10, Hubert Hamacher, Tel: 02405-9600+9609, Fax: 02405-2704 / **53757 Sankt Augustin**, Kölnstraße 4, HDL Elektro-Kundendienst GmbH, Tel: 02241-920330, Fax: 02241-920334 / **55130 Mainz**, Nur telefonische Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06131-881070 / **55543 Bad Kreuznach**, Industriestraße, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0671-794331, Fax: 0671-794369 / **56070 Koblenz**, August-Horch-Straße 14, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0261-8909173, Fax: 0261-8909199 / **57080 Siegen**, Gosenbacher Hütte 44, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0271-354114, Fax: 0271-351408 / **58239 Schwerte**, Holzener Weg 79, HHKT Electronica 2000 Josef Schlütz GmbH, Tel: 02304-982100, Fax: 02304-86360 / **61381 Friedrichsdorf**, Bahnstraße 17 a, O. Hollmann, Tel: 06172-778276, Fax: 06172-75883 / **63739 Aschaffenburg**, Maximilianstraße 8, Radio-Fernseh Reis, Tel: 06021-15177, Fax: 06021-15199 / **65239 Hochheim**, Eltviller Straße 14, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 06146-4085, Fax: 06146-4088 / **65627 Elbtal-Hangenmeilingen**, Am Ohlenrod 10, Rudi Wagner, Tel: 06436-3444, Fax: 06436-3444 / **65931 Frankfurt**, Nur telef. Annahmestelle, Norbert Schwamb GmbH, Tel: 069-371525 / **66117 Saarbrücken**, Zinzinger Straße 13, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0681-5008522, Fax: 0681-5008533 / **67434 Neustadt**, Saarlandstraße 55, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06321-83077, Fax: 06321-83077 / **68309 Mannheim**, Heppenheimerstraße 23, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 0621-737978, Fax: 0621-722404 / **68526 Ladenburg**, Brauergasse 2, Salinger Elektro Service, Tel: 06203-3341, Fax: 06203-16919 / **70186 Stuttgart**, Klippeneck Straße 1, Elektro Herterich Techn. Kundendienst, Tel: 0711-4687023, Fax: 0711-4687024 / **75236 Kämpfelbach**, Goethestraße 19, Horst Frei, Tel: 07232-1518, Fax: 07232-5238 / **76185 Karlsruhe**, Lotzbeckstraße 9, Electronic Service Franke, Tel: 0721-5700720-23, Fax: 0721-5700736 / **76872 Winden**, Hauptstraße 103, Hans Krempl Haustechnik GmbH, Tel: 06349-8571, Fax: 06349-3390 / **78462 Konstanz**, Nur telef. Annahmestelle, Elektro Herterich, Tel: 07531-27923 / **78737 Fluorn-Winzeln**, Schaffbaumstraße 9, Edmund Schneider, Tel: 07402-482, Fax: 07402-8014 / **79650 Schopfheim**, Feldbergstraße 21, R. Grossmann, Tel: 07622-7673, Fax: 07622-61900 / **80339 München**, Schwanthalerstraße 110, Kesel & Schnitt, Tel: 089-505802, Fax: 089-5021596 / **85095 Denkendorf-Zandt**, Michlstraße 3, Elektro Pfeiffer, Tel: 08466-1319, Fax: 08466-1319 / **85413 Hörgerthausen**, Schlosstraße 7, Elektro Radlmaier, Tel: 08764-9306-0, Fax: 08764-9306-30 / **86157 Augsburg**, Stadtberger Straße 67, J. Haslinger Elektro-Geräte Kundendienst, Tel: 0821-523125, Fax: 0821-526664 / **87439 Kempten**, Heiligkreuzer Straße 17, Radio Hartmann, Tel: 0831-594646, Fax: 0831-91319 / **89231 Neu-Ulm**, Gartenstraße 4, Elektrotechnik Schneider, Tel: 0731-85897, Fax: 0731-74681 / **91522 Ansbach**, Am Ring 17, Elektro Merk GmbH, Tel: 0981-89574, Fax: 0981-86715 / **93102 Pfaffter**, Regensburger Straße 60, Franz Bernhard, Tel: 09481-90060, Fax: 09481-90061 / **94130 Oberzell**, Hameter Straße 31, Elektro Service Schurig, Tel: 08591-2400, Fax: 08591-1285 / **96052 Bamberg**, Aronstraße 2 a, Bernhard Jackl, Tel: 0951-9370245, Fax: 0951-9370247 / **97070 Würzburg**, Untere Johannergergasse 16, Radio Wels City Service GmbH, Tel: 0931-3557119, Fax: 0931-14151 / **97318 Kitzingen**, Herrnstraße 4-6, Hoffritzt GmbH, Tel: 09321-4221-32021, Fax: 09321-32185 / **98724 Neuhaus**, Eisfelder Straße 32, DLC Haustechnik GmbH, Tel: 03679-79060, Fax: 03679-790620 / **99096 Erfurt**, Goethestraße 14, Ernst Grüsser, Tel: 0361-3465719, Fax: 0361-3465719 / **99734 Nordhausen**, Töpferstraße 10, Südharzer Dienstleistungs-Gesellschaft GmbH, Tel: 03631-983651, Fax: 03631-983654 / **99817 Eisenach**, Bahnhofstraße 17, Blitz Elektro-Elektronik GmbH, Tel: 03691-292930, Fax: 03691-292915.

FRANCE

En cas de réclamation pour les fours micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser à votre spécialiste ou à l'une des stations techniques agréées SHARP suivantes :

A.A.V.I.: 1, Rue du Mont de Terre, 59818 Lesquin Cédex. Tél: 03 20 62 18 98 - Fax: 03 20 86 20 60. Départements desservis: 02, 08, 59, 62, 80 / **ATELIER ROUSSEL:** 12, Bld Flandre Dunkerque, 56100 Lorient. Tél: 02 97 83 07 41 - Fax: 02 97 87 02 36. Départements desservis: 22, 29, 35, 44, 56 / **C.E.A.T.:** 9, Rue de Venise, 21000 Dijon. Tél: 03

80 66 15 57 - Fax: 03 80 67 12 36. Départements desservis: 10,21,25,39,52,58,71,89 / **C.M.T.S.**: 38, Rue des Ormeaux , 75020 Paris. Tél: 01 43 70 20 00 - Fax: 01 43 70 36 46. Départements desservis: 75,77,78,91,92,93,94,95 / **C.T.E.**: Zone Tilly - 116 rte de Thionville, 57140 Woippy. Tél: 03 87 30 14 14 - Fax: 03 87 30 85 07. Départements desservis: 51,54,55,57,88 / **ELECTRO SERVICE**: 21 rue de Mulhouse, BP 122, 68313 ILLZACH. Tél: 03 89 62 50 00 - Fax: 03 89 50 80 14. Départements desservis: 67,68,70,90 / **ELECTRONIQUE SERVICE MARSEILLE**: 73 boulevard Saint Marcel, 13011 Marseille. Tél: 04 91 45 06 85 - Fax: 04 91 45 08 05 / **M.E.C.**: 118 Bld Tonnellé, 37020 Tours. Tél: 02 47 77 90 90 - Fax: 02 47 77 90 91. Départements desservis: 18,36,37, 41,45,44,49,79,85,86 / **M.R.T.**: 74, Rue Albert Einstein , 72021 Le Mans Cedex. Tél: 02 43 28 52 20 - Fax: 02 43 24 93 81. Départements desservis : 28,53,61,72 / **ROSSIGNOL**: ZI du Brezet Est, 6 rue P. Boulanger,63100 Clermont Ferrand. Tél: 73 91 93 09, Fax: 73 92 28 79. Départements desservis: 3, 15, 19, 23, 43, 63 / **S.T.E.** : 3, Chemin de l'Industrie,06110 Le Cannet Rocheville. Tél: 93 46 05 00 - Fax: 93 46 51 18. Départements desservis: 04,06 / **S.T.V.S.**: 18, Rue Benoit Malon,42000 Saint Etienne. Tél: 77 32 74 57, Fax: 77 37 45 29. Départements desservis: 03,07,42,43,63 / **S.T.V.S.**: 10, Chemin Saint-Gobain ,69190 Saint Fons. Tél: 78 70 03 32 - Fax: 78 70 86 61. Départements desservis: 01,38,69,71,73,74 / **TECH SERVICE**: Batiment G-Impasse Boudeville ,31100 Toulouse. Tél: 61 44 98 45 - Fax: 62 14 16 13. Départements desservis: 09,11,31,32,33, 40,47,64,65,66,81,82 / **TIMO VIDEO**: 29 rue Elisabeth,91330 Yerres. Tél: 69 48 04 80 - Fax: 69 83 36 10. Départements desservis: 28, 45, 77, 89, 912, 94 / **U.N.T.D.**: 1, Rue des Lourdines,76000 Rouen. Tél: 35 72 28 04 - Fax: 35 73 18 32. Départements desservis: 14,27,50,76 / **VIDEO TECHNOLOGY**: 8 allée Prefontaine aux Tournalles Z.I., 77230 Saint Mard. Tel: 01 60 54 99 44 - Fax: 01 60 54 99 45.

ITALIA

NEL CASO SI VERIFICASSERO PROBLEMI ALLA VOSTRA APPARECCHIATURA POTRETE RIVOLGERVI PRESSO UN NOSTRO CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO SHARP

Microcentro, Via Falloppio 11, 20100 Milano, Phone: 02-26827306 / **Rota G.**, Via Martinella 65, 24020 Torre Boldone (BG), Phone: 035-344492 / **ServiceTVA**, Via Vergnano 59, 25127 Brescia, Phone: 011-2296000, Fax: 011253921 / **Tre Esse**, Via M. Coppino 96/e, 10147 Torino, Phone: 011-2296000, Fax: 011-253921 / **Video Service s.n.c.**, Via Giordano 52/54, 16100 Genova , Phone: 010-6043580 / **Tecnoservice s.n.c.**, Via San Vigilio 64/b-c-d, 39100 Bolzano, Phone: 0471-289062 / **Campi**, Via Noalese 87, 31100 Treviso, Phone: 0422-436245, Fax: 0422-435996 / **Video Service**, Via Vitruvio 11, 37100 Verona, Phone: 045-566299, Fax: 045-573865 / **Video Hi-fi**, Via Longhi 16 a/b, 40128 Bologna, Phone: 051-360986, Fax: 051-366863 / **Aerre Digit**, Via Marbellini 10/12, 50127 Firenze, Phone: 055-410874, Fax: 055-411490 / **Saec di Coppa**, Via Rinchiostra Nord 34, 54100 Massa, Phone: 0585-251724, Fax: 0585-791177 / **Tecnoconsult**, Via Mad. Alta 185, 06100Perugia, Phone: 075-5003089 / **Digitecnica s.n.c.**, Via Zuccharini 1- Zona Baraccola, 60131 Candia (AN) Phone :071-2866067 / **S.A.R.E. s.r.l.**, Via Barbana 35/37, 00142 Roma, Phone 06-5406796 / **Tecno Labs**, Via Naz. Delle Puglie 294, 80026 Casoria (NA), Phone: 081-5845923 / **Marcantonio**, Via G.M.Giovane 45, 70124 Bari, Phone: 080-5618029 / **Audio Video**, Via A. de Gasperi 44, 88018 Vibo Valentia , Phone: 0963-45571/2 / **A.V.S.**, Via Sassari2/c, 95100 Catania, Phone: 095-446696, Fax: 095-434337 / **AS. TEC.**, Via R. Villasanta 227, 09100 Cagliari, Phone: 070-524153, Fax: 070-504109

ESPAÑA

En caso de una reclamación con vuestra SHARP Microwave, preguntan por favor la casa dónde han comprado su máquina o infórmanse en una de las SHARP Service casas siguientes.

MERINO NICOLAS JOSE A., - 945/ 25.18.92 - AV JUDIZMENDI 24, 01003 VITORIA-GASTEIZ, ALAVA / **TELE-COLOR** - 96/585.24.60, CL DEL VENT 9, 03500 BENIDORM, ALICANTE / **TELECOM ELECTRONICA** - 96/539.50.21, CL HERNAN CORTES 8, 03600 ELDA, ALICANTE / **EUROSAT, S.L.** - 96/525.80.40, CL MONTERO RIOS 33 03013 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA GOMEZ** - 96/ 546.75.81, CL BALTASAR TRISTANY 100, 03201 ELCHE, ALICANTE / **ANGEL AVELLAN PUIG** - 965/ 21.32.55, CL POETA QUINTANA 13, 03004 ALICANTE, ALICANTE / **ELECTRONICA ELER** - 965/ 25.63.32, CL PINOSO 8, 03012 ALICANTE, ALICANTE / **INSAT, CB** - 971/ 36.53.18, CL PINTOR CALBO 30, 07703 MAHON, BALEARES (MENORCA) / **REPARACIONES ORTEGA** - 971/ 39.01.55, CL VIA PUNICA 33, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA). / **AUDIO IMAGEN** - 971/ 31.46.59, CL JOSE RIQUER LLOBET 8, 07800 IBIZA, BALEARES (IBIZA) / **IRTESA ELECTRONICA** - 971/ 20.47.02, CL JAUME FERRAN 72 BJOS, 07004 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **INSTALACIONES MAES, S.L.** - 971/ 27.49.47, CL SON NADAL 63, 07008 PALMA DE MALLORCA, BALEARES (MALLORCA) / **ELECTRON. PONS GOMILA SA** - 971/ 37.22.76, CR NUEVA 162, 07730 ALAYOR, BALEARES (MENORCA) / **JOSE MARQUES ANGLADA,S.L.** - 971/ 38.54.54, CL LEPANTO 19, 07760 CIUDADELA, BALEARES (MENORCA) / **ANOIA ELECTROVISIO** - 93/ 805.11.90, AV BALMES 12, 08700 IGUALADA, BARCELONA / **AUDIO VISION** - 385.78.08, CL MARE DEU MONTSERRAT 22, 08922 STA.COLOMA, BARCELONA / **SAC-2, S.C.P.** - 331.77.54, CL RIERA BLANCA 113, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **FERMO** - 465.22.00, AV MORERA 5, 08915 BADALONA, BARCELONA / **ELEC.SAFONT** - 821.30.03, CL GRAL. MANSO SOLA 31, 08600 BERGA, BARCELONA / **SERVINTERS, S.C.C.L.** - 389.44.60 - PZ CASAGEMES 20, 08911 BADALONA, BARCELONA / **TECNIK'S, S.C.P.** - 630.11.20, CL JOAN BARDINA 32, 08830 SANT BOI DE LL, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C.** - 785.51.11, CR MATADEPERA 87, 08225 TERRASSA, BARCELONA / **LAUREA S.A.T.** - 889.02.48, CL GUILLERIES BIS 20, 08500 VIC, BARCELONA / **CE. VA. SAT, S.C.** - 710.76.13, PS RUBIO I

ORS 105, 08203 SABADELL, BARCELONA / **VILLARET POLO RAMON** - 798.02.48, CL MOLI DE VENT 21, 08303 MATARO, BARCELONA / **ESTARLICH PRADAS VICENTE** - 766.22.33, CL INDUSTRIA 131, 08370 CALELLA, BARCELONA / **VIDEOCOLOR** - 93/ 454.99.08, CL VILLARROEL 44, 08011 BARCELONA, BARCELONA / **ELDE** - 872.85.42, CL BRUCH 55, 08240 MANRESA, BARCELONA / **PULGAR I EDO S.L.** - 93/ 436.44.11, CL CASTILLEJOS 333, 08025 BARCELONA, BARCELONA / **ELECTRONICA MATEOS** - 849.28.77, CR DE CALDAS (BAJOS) 76, 08400 GRANOLLERS, BARCELONA / **ANTONIO ROBLES SANCHEZ** - 872.55.41, CL SANT BARTOMEU 42, 08240 MANRESA, BARCELONA / **TOP ELECTRONICA**, 890.35.91, CL MISSE RUFET 4 bjos, 08720 VILAFRANCA PENEDES, BARCELONA / **LA CLINICA DEL ELECTROD.**, 93/ 236.44.11, CL BALMES 160, 08008 BARCELONA, BARCELONA / **FIX SERVICIO TECNICO**, 675.59.02, CL SANT RAMON 3 L-2, 08190 SANT CUGAT VALLES, BARCELONA / **SONITEV ELECTRONICA, C.B.**, 815.74.44, CL AIGUA 143, 08800 VILANOVA I GELTRU, BARCELONA / **TOTVISIO ELECTRONICA S.L.**, 873.88.81, PJ FERRER 14, 08240 MANRESA, BARCELONA / **4 EN 1 REPARACIONES**, 430.97.2, CL TAQUIGRAFO MARTI 19, 08028 BARCELONA, BARCELONA / **MOVILFRIT S.A.**, 93/ 630.14.53, CL OSCA 11-C POL.SALINAS, 08830 SANT BOI DE LL., BARCELONA / **TELE-SERVEI BRUC S.L.**, 93/ 207.08.08, CL ROSSELLO 289, 08037 BARCELONA, BARCELONA / **SABE ELECTRONICA**, 964/ 21.52.65, CL JOAQUIN COSTA 46, 12004 CASTELLON, CASTELLON / **F.CARCELLER-F.CERVERA,C.B.**, 964/ 45.44.65, CL CARRERO 29, 12500 VINAROS, CASTELLON / **ASISTE, S.L.**, 964/ 21.57.69, AV DE VALENCIA NAVE 19, 12006 CASTELLON, CASTELLON / **TECHNOTRONIC**, 971/ 32.27.62, CL IBIZA 12, 07860 SAN FCO. JAVIER, FORMENTERA / **REPARACIONES PILSA S.C.**, 972/ 20.66.96, CL J. PASCUAL I PRATS 8, 17004 GERONA, GERONA / **SATEL**, 972/ 26.55.19, PS DE BARCELONA 12, 17800 OLOT, GIRONA / **SALLERAS PUIG JUAN**, 972/ 50.67.54, CL POU ARTESIA 4, 17600 FIGUERES, GIRONA / **RIERA DAVIU**, 972/ 50.32.64, CL TORRAS Y BAGES 19, 17600 FIGUERES, GIRONA / **LAIVISON, C.B.**, 972/ 23.01.22, CL MONTSENY 35, 17005 GIRONA, GIRONA / **MONJE URE#A MANUEL**, 972/ 70.25.52, CL SANT QUINTI 33, 17534 RIBES DE FRESE, GIRONA / **ESTUDIOS 3, C.B.**, 943/ 45.37.97, PZ DE LOS ESTUDIOS 3, 20011 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / TEKNIBAT ELECTRONICA**, 943/ 70.24.37, CL ZEZENBIDE 4, 20600 EIBAR, GUIPUZCOA / **REPARACIONES URRUTI S.L.**, 943/ 45.84.10, PS AINTZIETA 32, 20014 SAN SEBASTIAN, GUIPUZCOA / **TELESERVIC**, 974/ 31.34.44, CL ESTADILLA 6, 22300 BARBASTRO, HUESCA / **SERVELECTRO**, 974/ 21.00.14, CL BALTASAR GRACIAN 5, 22002 HUESCA, HUESCA / **TELESONIC**, 974/ 36.32.97, CL TERUEL 6, 22700 JACA, HUESCA / **TELESERVICIO**, 974/ 22.01.39, CL TENERIAS 20, 22001 HUESCA, HUESCA / **SATEF**, 973/ 50.08.48, AV RAVAL DEL CARME 12, 25300 TARREGA, LERIDA / **IELSA, C.B.**, 973/ 24.71.27, CL TARRAGONA 40, 25005 LLEIDA, LLEIDA / **CRISTEL**, 973/ 27.08.26, CL VALLCALENT 32, 25006 LLEIDA, LLEIDA / **UNITEC**, 948/ 82.74.34, CL FUENTE CANONIGOS 5, 31500 TUDELA, NAVARRA / **TELSAN, C.B.**, 948/ 24.19.50, CL GAYARRE 1 BJS., 31005 PAMPLONA, NAVARRA / **EURO TECNICS ELECTRONICA**, 977/ 32.24.89, CL LEPANTO 16-18, 43202 REUS, TARRAGONA / **ELECTRO SERVEI C.B.**, 977/ 51.04.42, PS MOREIRA 10, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **A.B.R. ELECTRONICA S.L.**, 977/ 50.21.20, CL CALDERON LA BARCA 3, 43520 ROQUETAS, TARRAGONA / **CURTO GAMUNDI S.R.C.**, 977/ 44.13.14, CL RIEROL CAPUTXINS 6, 43500 TORTOSA, TARRAGONA / **SELECCO S.L.**, 977/ 70.00.12, CL CALDERON DE LA BARCA 11, 43870 AMPOSTA, TARRAGONA / **ELECTRONICA S. TORRES**, 977/ 21.21.48, CL JOAN MIRO 4 ESC.D 1-2, 43005 TARRAGONA, TARRAGONA / **BUIRA TECNIC'S**, 977/ 66.04.37, CL SAN JAVIER 55, 43700 EL VENDRELL, TARRAGONA / **TECNO SERVEIS MORA**, 977/ 40.08.83, CL PAU PICASSO 1, 43740 MORA D'EBRE, TARRAGONA / **SERTECS, S.C.**, 977/ 22.18.51, CL CAPUTXINS (BAJOS) 22, 43001 TARRAGONA, TARRAGONA / **ELECTRONICA JOSEP**, 977/ 88.04.41, CTRA. IGUALADA 29 BJS, 43420 STA. COLOMA QUERAIT, TARRAGONA / **MARTORELL ALTES**, 977/ 75.32.41, CL ROSETA MAURI 10, 43205 REUS, TARRAGONA / **TELESERVICIO S.C.**, 978/ 87.08.10, CL ROMUALDO SOLER 4, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **ELECTRONICA ALCAÑIZ S.L.**, 979/ 87.07.94, CL CARMEN 21, 44600 ALCAÑIZ, TERUEL / **SONOVISION, C.B.**, 978/ 60.11.74, CL ABADIA 5, 44001 TERUEL, TERUEL / **ELECTRONICA MONCHO**, 96/287.23.29, CL PARE PASCUAL CAT. 5, 46700 GANDIA, VALENCIA / **ENVISA ELECTRONIC, S.L.**, 96/241.24.87, CL GENERAL ESPARTERO 9, 46600 ALZIRA, VALENCIA / **ANTONIO MONLEON, S.L.**, 96/334.55.87, AV DE LA PLATA 91, 46006 VALENCIA, VALENCIA / **TECNO HOGAR**, 96/286.53.35, CL DOS DE MAYO 41, 46700 GANDIA, VALENCIA / **SERVICIOS ELECTRONICOS**, 96/340.20.34, CL DOCTOR OLORIZ 3, 46009 VALENCIA, VALENCIA / **ELECTRONICA LAS HERAS**, 96/ 238.11.14, CL JOSE IRANZO 6, 46870 ONTINYENT, VALENCIA / **NEGREDO MARTIN DANIEL**, 94/411.22.82, CL PADRE PERNET 8, 48004 BILBAO, VIZCAYA / **COLLANTES MARTIN ONOFRE**, 94/ 483.21.22, CL ORTUÑO DE ALANGO 7, 48920 PORTUGALETE, VIZCAYA / **ARGI GILTZ**, 94/ 443.77.93, CL AUTONOMIA 15, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **SERVITELE**, 94/444.89.02, CL AUTONOMIA 24 Galerias, 48012 BILBAO, VIZCAYA / **CINCA MONTERDE ANTONIO**, 976/ 31.69.65, CL VIA UNIVERSITAS 52, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **ARAGON TELEVIDEO, S.C.**, 976/ 32.97.12, CL BATALLA CLAVIJO 18, 50010 ZARAGOZA, ZARAGOZA / **TV VIDEO JIMENEZ, S.L.**, 967/ 34.04.43, CL JUAN XXIII 38, 02640 ALMANSA, ALBACETE / **JUMAN**, 967/ 22.40.78, CL EJERCITO 1, 02002 ALBACETE, ALBACETE / **TELEVIDEO**, 950/ 40.18.63, CL VELAZQUEZ 7 LOCALA, 04770 ADRA, ALMERIA / **SERVICIO TECNICO PONCE**, 950/ 45.67.53, UB MONTE ALMAGRO 10, 04610 CUEVAS DE ALMANZORA, ALMERIA / **SONIVITEL S.L.**, 950/ 22.97.55, CL POETA PACO AQUINO 51, 04005 ALMERIA, ALMERIA / **ELECTRONICA EDIMAR, S.A**, 98/535.34.51, CL CANGAS DE ONIS 4, 33207 GIJON, ASTURIAS / **CAÑEDO S.T.**, 98/522.29.68, CL OTERO, S/N C. CIAL, 33008 OVIEDO, ASTURIAS / **ALVAREZ OLIVAR CASILDA**, 98/522.37.39, CL SAN JOSE 12, 33003 OVIEDO, ASTURIAS / **SANTIAGO VALDERREY**, 98/ 563.18.61, CL

DR. VENANCIO MTEZ. 7, 33710 NAVIA, ASTURIAS / **ASTUSETEL S.L.**, 98/539.10.11, CL CEA BERMUDEZ 9, 33208 GIJON, ASTURIAS / **ASTURSERVICE**, 98/556.83.87, CL SANCHEZ CALVO 6 bjos., 33401 AVILES, ASTURIAS / **JUAN MORILLON DEL CORRO**, 98/567.40.24, AV DE GIJON 19, 33930 LA FELGUERA/LANGREO, ASTURIAS / **S.A.T. JUAN-MANUEL**, 98/ 581.22.48, CL URIA 60, 33800 CANGAS DE NARCEA, ASTURIAS / **DANIEL SERRANO LABRADO**, 920/ 37.15.16, CL JOSE GOCHICOA 16, 05400 ARENAS DE S.PEDRO, AVILA / **ELECTRONICA GREDOS**, 920/ 22.48.39, CL EDUARDO MARQUINA 24, 05001 AVILA, AVILA / **JIMENEZ ALMOHALLA**, 920/ 25.08.76, CL JACINTO BENAVENTE 1, 05001 AVILA, AVILA / **ELECTRONICA BOTE**, 924/ 22.17.40, PZ PORTUGAL 2, 06001 BADAJOZ, BADAJOZ / **MARCIAL LAGOA GONZALEZ**, 924/ 49.03.33, CL RAMON Y CAJAL 7, 06100 OLIVENZA, BADAJOZ / **C.E. VILANOVENSE C.B.**, 924/ 84.59.92, CL CAMINO MAGACELA 4 LOCAL-5, 06700 VILLANUEVA SERENA, BADAJOZ / **ELECTRONICA CENTENO S.L.**, 924/ 57.53.08, AV DEL ZAFRA 1, 06310 PUEBLA SANCHO PEREZ, BADAJOZ / **INDALECIO AMAYA SANCHEZ**, 924/ 66.47.01, CL CARRERAS 11, 06200 ALMENDRALEJO, BADAJOZ / **PATRICIO ELECTRONICA**, 924/ 33.04.13, CL REYES HUERTAS 7, 06800 MERIDA, BADAJOZ / **ELECTRONICA MAS**, 947/ 31.49.94, CL ALFONSO VI 6, 09200 MIRANDA DE EBRO, BURGOS / **SERVITEC BURGOS S.L.**, 947/ 22.41.68, CL LAVADEROS 7-9, 09007 BURGOS, BURGOS / **RUIZ GARCIA JOSE**, 927/ 22.48.86, CL ECUADOR 5-B, 10005 CACERES, CACERES / **ARSENIO SANCHEZ, C.B.**, 927/ 41.11.21, CL TORNAVACAS 9, 10600 PLASENCIA, CACERES / **ZABALA VAZQUEZ JOSE**, 927/ 57.06.13, CL DEL AGUA 39, 10460 LOSAR DE LA VERA, CACERES / **RADIO SANCHEZ C.B.**, 927/ 32.06.88, AV DE MIAJADAS S/N, 10200 TRUJILLO, CACERES / **ELECTRONICA JEDA**, CL PAGADOR 31, 11500 PTO. STA. MARIA, CADIZ / **SERVICIO TECNICO**, 956/ 87.07.05, CL DIVINA PASTORA E-1 L-4, 11402 JEREZ LA FRONTERA, CADIZ / **JOSE BORJA Y JOSE ARANA**, 956/ 66.60.53, CL SAN ANTONIO 31, 11201 ALGECIRAS, CADIZ / **VHIFITEL**, 956/ 46.25.01, CL FCO.FDEZ.ORDOIEZ 5, 11600 UBRIQUE, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 20.14.17, CL CRUZ ROJA ESPAÑOLA 11, 11009 CADIZ, CADIZ / **GALAN SAT S.L.**, 956/ 83.35.35, CL FACTORIA MATAGORDA 52, 11500 PUERTO REAL, CADIZ / **ELECTRONICA SEYMA**, 942/ 23.69.19, CL DEL MONTE 69 C bjos, 39006 SANTANDER, CANTABRIA / **TELE-NUOVA**, 926/ 50.59.96, CL CAMPO 56, 13700 TOMELLOSO, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA ARELLANO**, 926/ 54.78.95, CL LORENZO RIVAS 14, 13600 ALCAZAR DE SAN JUAN, CIUDAD REAL / **ELECTRONICA LARA**, 926/ 21.17.87, CL DE LA JARA 1, 13002 CIUDAD REAL, CIUDAD REAL / **MANUEL VAZQUEZ**, 926/ 42.09.93, CL ADUANA 3, 13500 PUERTOLLANO, CIUDAD REAL / **ELECTRODIAZ S.L.**, 926/ 32.23.24, CL BUENSUCESO 10, 13300 VALDEPEÑAS, CIUDAD REAL / **DUEÑAS CAIAS TEODORO**, 957/ 26.35.06, CL HERMANO JUAN FDEZ 15, 14014 CORDOBA, CORDOBA / **ELECTRONICA SALES**, 957/ 66.09.04, CL ANDALUCIA 11, 14920 AGUILAR FRONTERA, CORDOBA / **LAVISON ELECTRONICA S.L.**, 957/ 75.01.75, CM DE LA BARCA 3, 14010 CORDOBA, CORDOBA / **ANTONIO GONZALEZ**, 957/ 57.10.50, CL GRAL PRIMO RIVERA 61, 14200 PEÑARROYA, CORDOBA / **ELECTRONICA GARCIA**, 969/ 22.24.83, CL RAMON Y CAJAL 17, 16004 CUENCA, CUENCA / **GALLARDO ALONSO MIGUEL**, 958/ 67.64.81, CL CARMEN 104, 18510 BENALUA DE GUADIX, GRANADA / **VILCHEZ VILCHEZ RAFAEL**, 958/ 60.06.50, CL AMADEO VIVES 9, 18600 MOTRIL, GRANADA / **ELECTRONICA WENCESLAO**, 958/ 81.16.16, CL FONTIVEROS 42, 18008 GRANADA, GRANADA / **DIGIMAT ELECTRONICA**, 958/ 70.04.52, CL CASICAS 7, 18800 BAZA, GRANADA / **MEGATECNICA EXTREMERA**, 958/ 26.06.01, C/.MOZART L-2 Ed.Granate, 18004 GRANADA, GRANADA / **TECNICAS MARVI S.L.**, 949/ 23.27.63, PZ CAPITAN BOIXAREU 51, 19001 GUADALAJARA, GUADALAJARA / **ABRIL SANCHEZ VALENTIN**, 959/ 10.60.41, CL CADIZ 2, 21270 CALA, HUELVA / **TELESONID HUELVA, S.C.A.**, 959/ 24.38.60, CL FCO.VAZQUEZ LIMON 4, 21002 HUELVA, HUELVA / **ELECTRONICA SUR**, 959/ 47.11.51, CL M. LERDO DE TEJADA 9, 21400 AYAMONTE, HUELVA / **ELECTRO HIMEGA, S.A.**, 953/ 24.22.56, CL ADARVES BAJOS 4-C, 23001 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA JUMAR**, 953/ 26.17.08, CL GOYA (LAS FLORES) 1, 23006 JAEN, JAEN / **ELECTRONICA GONZALEZ**, 953/ 50.33.82, CORREDERA SAN BARTOLOME 11, 23740 ANDUJAR, JAEN / **UNISERVIC ELECTRONICA**, 953/ 75.14.19, CL GOYA 1 BJOS, 23400 UBEDA, JAEN / **NOMBRE1, TLFNO, CALLE, CIUDAD, PROVINCIA / ANUMA**, 953/ 69.70.41, CL PAREDON 24, 23700 LINARES, JAEN / **TALLERES INSTALUZ**, 981/ 26.80.26, CL JUAN FLOREZ 110, 15005 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **GARCIA QUINTELA ARTURO**, 981/ 70.21.07, CL XOANE, 15100 CARBALLO, LA CORUÑA / **MANUEL MATO SEÑARIS**, 981/ 53.71.14, CL SILVOUTA-PEDRA DA, 15896 SANTIAGO COMPOSTELA, LA CORUÑA / **ZENER ELECTRONICA**, 981/ 22.07.00, CL RONDA DE MONTE ALTO 15, 15002 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **S.T. MENDEZ**, 981/ 27.52.52, CL GIL VICENTE 13, 15011 LA CORUÑA, LA CORUÑA / **ELECTRONICA CASTILLA**, 981/ 32.14.09, CR CASTILLA 377-bis bjos, 15404 FERROL, LA CORUÑA / **BANDIN AUDIO**, 981/ 86.60.23, CL RUA ARCOS MOLDES 2 B-3, 15920 RIANXO, LA CORUÑA / **ELECTRONICA TORRES, S.C.**, 941/ 24.76.15, AV NAVARRA 14, 26001 LOGROÑO, LA RIOJA / **TOP SERVICE**, 941/ 13.50.35, CL ACHUTEGUI DE BLAS 17, 26500 CALAHORRA, LA RIOJA / **AGUADO GIL ROBERTO**, 941/ 25.25.53, AV VIANA 10, 26001 LOGROÑO, LA RIOJA / **TELSON**, 987/ 21.25.18, CL BATALLA CLAVIJO 2, 24006 LEON, LEON / **SALVADOR RODRIGUEZ, C.B.**, 987/ 40.36.02, CL ORTEGA Y GASSET 24, 24400 PONFERRADA, LEON / **PROSAT**, 987/ 20.34.10, PZ DOCE MARTIRES 5, 24004 LEON, LEON / **ELECTRONICA FOUCES**, 982/ 40.24.38, CL BENITO VICETTO 34, 27400 MONFORTE DE LEMOS, LUGO / **TELEVEXO S.L.**, 982/ 58.18.57, CL NOSA SRA. do CARMEN 82, 27880 BURELA, LUGO / **ELECTRONICA PENELO**, 982/ 21.47.43, CL SERRA GA#IDOIRA 63, 27004 LUGO, LUGO / **GOMESCAN**, 91/305.48.90, PZ DEL JUBILADO 8, 28042 BARAJAS-MADRID, MADRID / **ELECTRONICA GARMAN, C.B.**, 91/368.01.79, CL MANDARINA 15, 28027 MADRID, MADRID / **ELECTRONICA ANSAR**, 91/ 460.47.45, CL TOMASA RUIZ 4, 28019 MADRID, MADRID / **TEC-NORTE**, 91/851.63.47, CL SANTIAGO

APOSTOL 12, 28400 COLLADO VILLALBA, MADRID / **VARIOSAT, S.L.**, 91/662.04.68, CL ISLA DE CORCEGA 24, 28100 ALCOBENDAS, MADRID / **ELBESERVI, S.A.**, 91/386.27.11, CL DR.R. CASTROVIEJO 19, 28029 MADRID, MADRID / **ALCALA SERVITEC C.B.**, 91/889.00.32, CL SANTA URSULA 5, 28801 ALCALA DE HENARES, MADRID / **GARMAN C.B.**, CL CARLOS SOLE 38 local, 28038 MADRID, MADRID / **AVILES SANCHEZ ANTONIO**, 952/36.16.02, CL CIUDAD DE ANDUJAR 2, 29006 MALAGA, MALAGA / **VIDEO TALLER, S.C.**, 952/54.23.95, EDIF. LA NORIA B BJOS-5, 29740 TORRE DEL MAR, MALAGA / **SERVISUEL, EDIF. LA UNION**, 952/46.90.28, CM DE LAS CA#ADAS LC 2, 29640 FUENGIROLA, MALAGA / **BISER, S.L.**, 952/25.55.53, CL LOZANO DE TORRES 8, 29013 MALAGA, MALAGA / **ELECTRO RONDA**, 952/87.59.99, CL SANTA CECILIA 11, 29400 RONDA, MALAGA / **DIEGO LOPEZ JODAR**, 95/280.12.23, PZ DEL RELOJ 13, 29680 ESTEPONA, MALAGA / **CARO PORLAN RAIMUNDO**, 968/46.18.11, CL JOSE MOULIAA 45, 30800 LORCA, MURCIA / **REG., C.B.**, 968/51.00.06, CL ANTONIO OLIVER 17, 30204 CARTAGENA, MURCIA / **ELECTROSERVICIOS SEBA,C.B**, 968/29.85.93, CL ISAAC ALBENIZ 4 BJOS, 30009 MURCIA, MURCIA / **VISATEL**, 968/24.16.47, CL TORRE ALVAREZ S/N, 30007 MURCIA, MURCIA / **ELECTRO SERVICIOS PLAZA,**, 968/28.45.67, CL GOMEZ CORTINA 10, 30005 MURCIA, MURCIA / **RAFAEL GOMEZ YELO**, 968/26.14.67, PS CORBERA 17, 30002 MURCIA, MURCIA / **FERNANDEZ GONZALEZ JOSE**, 988/23.48.53, AV BUENOS AIRES 75 BJOS, 32004 ORENSE, ORENSE / **ELECTRONICA JAVIER**, 979/75.03.74, CL RAMIREZ 5, 34005 PALENCIA, PALENCIA / **CENTRAL DE SERVICIOS**, 986/37.47.45, CL ASTURIAS (BAJO) 10, 36206 VIGO, PONTEVEDRA / **MONTAJES SERVICIOS TECN.**, 986/84.16.36, CL LOUREIRO CRESPO 43, 36004 PONTEVEDRA, PONTEVEDRA / **SIAL-ALVIMO S.L.**, 986/29.93.01, C/ C.TORRECEDEIRA 92 bjos, 36202 VIGO, PONTEVEDRA / **ELECTRONICA CAMBADOS**, 986/50.83.27, CL CAMILO JOSE CELA 13, 36600 VILAGARCIA AROUSA, PONTEVEDRA / **ALMAT ELECTRONICA**, 923/22.45.08, CL GALILEO 21, 37004 SALAMANCA, SALAMANCA / **GUIJO S.T.**, 921/42.94.18, CL RAMON Y CAJAL 1, 40002 SEGOVIA, SEGOVIA / **AVITELSAT, S.A.**, 954/66.21.52, CL ESPINOSA Y CARCEL 31, 41005 SEVILLA, SEVILLA / **VANHCOLOR, S.L.**, 95/433.83.03, CL SAN JACINTO 96, 41010 SEVILLA, SEVILLA / **TELEPAL**, 95/464.95.80, CL JULIO VERNE 49, 41006 SEVILLA, SEVILLA / **AUVITEL, S.L.**, 95/427.57.07, CL VIRGEN DE AFRICA 20, 41011 SEVILLA, SEVILLA / **AUDIO COLOR**, 95/457.94.47, CL GOLGOTA 3 LOCALIZDA., 41003 SEVILLA, SEVILLA / **ELECTRO 93 S.L.**, 95/472.37.16, CL MELLIZA 1, 41700 DOS HERMANAS, SEVILLA / **TECO**, 975/22.61.25, CL ANTOLIN DE SORIA 10, 42003 SORIA, SORIA / **ELECTRONICA RIVAS**, 925/80.55.46, CL BARRIO SAN JUAN 1, 45600 TALAVERA LA REINA, TOLEDO / **ELECTRONICA FE-CAR, S.L.**, 925/21.21.45, AV SANTA BARBARA 30, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRONICA JOPAL S.L.**, 925/25.04.42, AV SANTA BARBARA S/N, 45006 TOLEDO, TOLEDO / **ELECTRO ANAYA**, 925/48.09.81, CL VERTEDERA ALTA 14, 45700 CONSUEGRA, TOLEDO / **TELESERVICIOS**, 983/30.92.61, CL ESGUEVA 6, 47003 VALLADOLID, VALLADOLID / **ASIST. TECNICA MARCOS**, 983/29.78.66, CL PIO DEL RIO HORTEGA 2-4, 47014 VALLADOLID, VALLADOLID / **ELECTRONICA VITELSON**, 983/80.43.56, PZ DEL MERCADO 9, 47400 MEDINA DEL CAMPO, VALLADOLID / **R.T.V. BLANCO**, 980/51.14.41, CL EDUARDO JULIAN PEREZ 9, 49018 ZAMORA, ZAMORA

SWITZERLAND

FALCOMAT AG, Allmendstrasse 134, 4058 BASEL. Tel. 061601-1919. Fax. 061601-5755

SWEDEN

Vid förfrågningar angående din mikrovågsugn var vänlig kontakta din återförsäljare eller någon av Sharps representanter Centralservice Umeå, Formvägen 8, 90621 Umeå, Phone: 090-125001, Fax: 090-131135 / **Bild o ljudservice**, Roxviksgalen 8, 582 73 Linköping, Phone: 013-356250, Fax: 013-356255 / **Jönköpings Antenn & TV Service**, Fridhemsvägen 20, 553 02 Jönköping, Phone: 036-161690, Fax: 036-160211 / **Ratronik Radio & TV Service**, Nordlandergatan 15, 931 32 Skellefteå, Phone: 0910-17305, Fax: 0910-16844 / **Tomi Elektronik AB**, Bäckvägen 90, 126 47 Hägersten, Phone: 08-186170, Fax: 08-186175 / **Tretronik**, Östermovägen 33, 854 62 Sundsvall, Phone: 060-155925, Fax: 060-173690 / **TV-Trim Service AB**, S:T Pauligatan 37, 416 60 Göteborg, Phone: 031-847200, Fax: 031-847500

NORWAY

Norsk Elektronik senter, Postbox 13, No-2007 Kjeller, Phone: +47-63804500, Fax: +47-63804501

ICELAND

Braedurnir Ormsson Ltd, PO box 8790, IS-128 Reykjavik, Phone: +354-5332800, Fax: +354-5332810
Hjoltmaekni Ehf, Skeifar, IS-108 Reykjavik, Phone: +354-5332150, Fax: +354-5332151

DENMARK

Almstock Radio & Tv service, Sallingsvej 61, DK-2720 Vanløse, Phone: 45-38740021, Fax: 45-38740031

SUOMI

Oy Perkko, PL 40 Rälssintie 6, SF-00721 Helsinki, Phone: +35-8947805000, Fax: +35-8947805480
Theho Video, Kuuataankatu 7, SF-00520 Helsinki, Phone: +35-891451500, Fax: +35-891461767

D

TECHNISCHE DATEN

D

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,45 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz
Außenabmessungen		: 520 mm (B) x 305 mm (H) x 422 mm (T)
Garraumabmessungen		: 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T)
Garrauminhalt		: 26 Liter
Drehteller		: ø325 mm
Gewicht		: 16 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEM FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

NL

TECHNISCHE GEGEVENS

NL

Wisselstroom		: 230V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker		: Minimum 10 A
Stroombenodigdheid:	Magnetron	: 1,45 kW
Uitvoermogen	Magnetron	: 900 W (IEC 60705)
Magnetronfrequentie		: 2450 MHz
Afmetingen buitenkant		: 520 mm (B) x 305 mm (H) x 422 mm (D)
Afmetingen binnenkant		: 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D)
Ovencapaciteit		: 26 liter
Draaitafel		: ø325 mm
Gewicht		: 16 kg
Ovenlampje		: 25 W/240-250 V

Deze magnetronoven voldoet aan de vereisten van Richtlijnen 89/336/EEC en 73/23/EEC zoals gewijzigd door 93/68/EEC.

DOOR CONTINUE VERBETERINGEN KUNNEN SPECIFICATIES ZONDER AANKONDIGING VERANDEREN.

F

FICHE TECHNIQUE

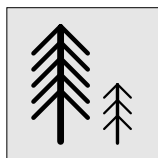
F

Tension d'alimentation		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		: 10 A minimum
Consommation électrique:	Micro-ondes	: 1,45 kW
Puissance:	Micro-ondes	: 900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz
Dimensions extérieures		: 520 mm (W) x 305 mm (H) x 422 mm (D)
Dimensions intérieures		: 342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D)
Capacité		: 26 litres
Plateau tournant		: ø325 mm
Poids		: 16 kg
Eclairage de four		: 25 W/240-250 V

Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL

SHARP



*Der Zellstoff zur
Herstellung dieses
Papiers kommt zu
100 % aus nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern*

*De pulp die gebruik is
voor de vervaardiging
van dit papier is voor
100 % afkomstig uit
bossen die doorlopend
opnieuw aangeplant
worden*

*Ce papier est
entièrement fabriqué
à partir de pâte à
papier provenant
de forêts durables*